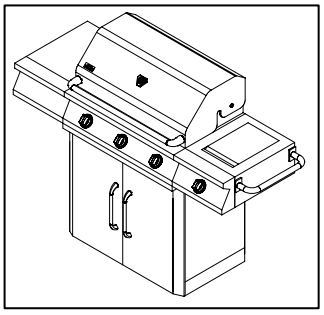
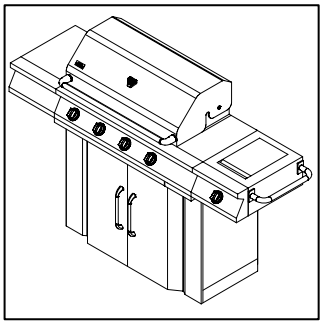
PATTON

OPERATING AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

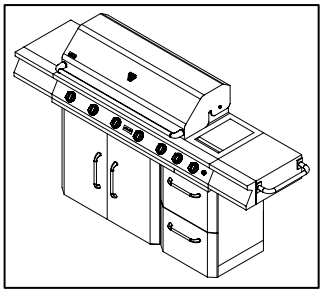
MASTER threeburner



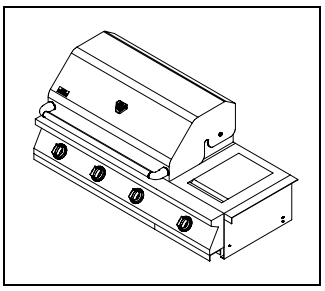
MASTER fourburner SB



MASTER fiveburner



MASTER threeburner



PATTON B.V. Postbox 299 NL-2740 AG Waddinxveen Holland

Website: www.patton.eu

IE, GB	Operating instructions
CH, FR	Notice d’emploi
AT, CH, DE	Gebrauchsanweisung
CH, IT	Instruzioni d’uso
NL, BE, LU	Gebruiksaanwijzing
ES	Instrucciones de servicio
PT	Manual de instruçoes
DK	Betjeningcvjledning
NO	Brukerveiledningen
SE	Bruksanvisning
FI	Käyttöohje

www.patton.eu

IE, GB

WARNING

Do not light this appliance before reading the "LIGHTING INSTRUCTIONS" of this manual.

- BBQ SPECIFICATIONS CAN BE FOUND ON THE LABEL APPLIED TO THE BACK OF THE FRONT PANEL.
- THIS IS A LIQUID PROPANE/BUTANE CONFIGURED GRILL. DO NOT USE A NATURAL GAS SUPPLY UNLESS THE GRILL HAS BEEN PRE-CONFIGURED FOR NATURAL GAS USE.
- DO NOT ALLOW CHILDREN TO OPERATE THE BBQ.
- ACCESIBLE PARTS MAY BE VERY HOT, KEEP CHILDREN AWAY.
- ANY MODIFICATION OF THIS BBQ MAY PROVE DANGEROUS.
- NEVER ALTER OR MODIFY THE REGULATOR OR GAS SUPPLY ASSEMBLY.
- DO NOT MOVE THIS BBQ WHEN IN USE.
- VISUALLY INSPECT HOSE PRIOR TO EACH USE FOR CUTS, CRACKS, EXCESSIVE WEAR OR OTHER DAMAGE.
- DO NOT ATTEMPT TO LIGHT THE GRILL IF YOU SMELL GAS.
- PARTS SEALED BY THE MANUFACTURER OR THEIR AGENT SHOULD NOT BE MANIPULATED BY THE USER.
- PUT THE LG TANK NEXT TO THE BBQ, NOT UNDER THE BBQ NOR IN THE BBQ TROLLEY.
- DO NOT STORE EMPTY OR FULL SPARE GAS CYLINDERS IN, UNDER OR NEAR BBQ.
- DO NOT STORE OR USE PETROL OR OTHER FLAMMABLE VAPOROUS LIQUIDS IN THE VICINITY OF THE BBQ.
- KEEP THE GAS HOSE AND ANY ELECTRICAL CORD AWAY FROM HOT SURFACES.
- AVOID ANY TWISTING OF THE GAS HOSE.
- THE HOSE MUST BE REPLACED IF DAMAGED AND WHEN NATIONAL CONDITIONS REQUIRE IT.
- DO NOT LIGHT BBQ WITH HOOD CLOSED.
- FLAMES SHOULD BE BLUE AND STABLE WITH NO YELLOW TIPS.
- NEVER LEAN OVER COOKING SURFACE WHILE LIGHTING BBQ.
- USE BBQ TOOLS OF GOOD QUALITY.
- WEAR DRY OVEN GLOVES WHEN OPERATING THE BBQ.
- NEVER FULLY COVER FLAME TAMERS/GRILL RACKS/GRILL PLATES OR GRILL BOTTOM WITH ALUMINIUM FOIL. THIS CAN SEVERELY UPSET COMBUSTION AIR FLOW OR TRAP EXCESSIVE HEAT IN THE CONTROL AREA.
- MAKE SURE ALL PACKING MATERIALS HAVE BEEN REMOVED FROM THE GRILL, INCLUDING THE BURNER TIE DOWN STRAPS.
- GREASE IS FLAMMABLE. LET HOT GREASE COOL BEFORE HANDLING IT. DO NOT ALLOW GREASE DEPOSITS TO COLLECT IN THE GREASE TRAY AT THE BOTTOM OF THE GRILL'S FIREBOX. CLEAN THE GREASE TRAY FREQUENTLY (AFTER EVERY 4-5 USES).
- TURN OFF ALL CONTROL KNOBS AND MAKE CERTAIN THE GRILL IS COOL BEFORE USING ANY TYPE OF AEROSOL CLEANER ON OR AROUND IT.
  THE CHEMICAL THAT PRODUCES THE SPRAYING ACTION COULD, IN THE PRESENCE OF HEAT, IGNITE OR CAUSE METAL PARTS TO CORRODE.
- NEVER USE ANY ACCESSORIES OR PARTS FROM OTHER MANUFACTURERS OR THAT HAVE NOT BEEN SPECIFICALLY ADVISED BY PATTON. YOUR GUARANTEE WILL BECOME INVALID IF SUCH ACCESSORIES OR PARTS HAVE BEEN USED.
- TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE.

IE, GB

SAFETY INFORMATION

- Never operate this BBQ without a pressure regulator.
- If the regulator is not supplied with your barbecue - depending on which gas you decide to use – turn to your local gas dealer for a regulator.
- The following supply pressures are a guide only.

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	**I3B/P (30)**	**I3+ (28-30 / 37)**		**I3P (50)**
Jet Size - 740-0354A		0,98 mm (Main Burner)		
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A		0,98 mm (Main Burner)		
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A		0,85 mm (Side Burner)		
Jet Size - 720-0356		0,98 mm (Back Burner)		
Jet Size - 720-0355SB		1,35 mm (Sear Burner)		

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON	info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr		
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230						
720-0355		18,40	1340	3,20	230						
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275				CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	596	Pin No. 87BR78	

REGULATOR AND HOSE ASSEMBLY:

- Must be suitable for Liquid Petrol Gas (LPG).
- Must withstand the above-mentioned pressures.
- May not exceed 1.5 metres in length.
- The flexible hose should be a hose connected with an adaptor.
- Use an appropriate Jubilee clip or twin-eared fastener to connect the hose to the BBQ adaptor to secure the hose/regulator connection.
- After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks. *See Checking For Gas Leaks.* Make certain this procedure is carried out in a well ventilated area and never in the presence of a flame, spark or heat source.
- Never use a dented or rusty LG tank.

IE, GB

GENERAL INFORMATION

LOCATION OF YOUR BBQ

- This barbecue must only to be used outdoors.
- Do not use this barbecue inside recreational vehicles.
- Do not obstruct the flow or combustion and ventilation air around the BBQ.

CHECKING FOR GAS LEAKS

NOTE: Never test for leaks with an open flame.
If you smell gas, do not attempt to light the BBQ, close the valve of the gas cylinder, extinguish naked flames.

Check for gas leaks prior to first use, and at the beginning of each new season (*or, whenever gas cylinder is changed*).

1. Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water.
2. Turn burner control(s) to ‘’OFF’’, then turn on gas at the source.
3. Apply the soap solution to all gas connections. Bubbles will appear in the soap solution if connections are not properly sealed. Tighten or repair if necessary.
4. If you observe a gas leak you cannot repair, turn off gas cylinder valve, disconnect hose and seek advice from your BBQ dealer or supplier.

GAS CYLINDER SAFETY

- Close the gas cylinder valve after use.
- If you store the barbecue indoors, disconnect the gas cylinder and store the cylinder outdoors. Never store gas cylinder indoors.
- Keep gas cylinder in an upright position.
- Do not subject gas cylinder to excessive heat.
- Replace cylinder away from any naked flames, sparks and heat sources.

BUTANE OR PROPANE?

There are two different types of gas that can be used on your gas BBQ. It is important that you use the correct regulator for the types of gas you buy.

Up to 10 kg. gas cylinder sizes are recommended:

IE, GB

MAINTENANCE

BACKLASH

- Turn off gas at its source and turn the burner control(s) to “OFF”.
  Wait until cooled, then clean burner tubes and burner ports.

CLEANING THE GRILL PLATES

- Close the gas cylinder valve.
- Allow the grill plates to cool down before washing them in a warm soapy solution.
  Use a moist dish cloth, nylon scourer or brass wire brush.

CLEANING THE FLAME TAMER

- Periodically wash the flame tamer in a warm soapy solution. Use a brass wire brush to remove stubborn caked or cooking residue if necessary. Dry thoroughly before re-installing in the BBQ body.

CLEANING THE GREASE RECEPTACLE

- Allow contents to cool before emptying and washing in liquid detergent.

ANNUAL CLEANING OF BBQ

Cleaning the grill and hot plate after each use will keep it ready for instant use. Once a year, give the entire BBQ a thorough cleaning.

INTERIOR

- Turn the burner controls to “OFF” position, close the gas cylinder valve and disconnect gas supply.
- Detach the hose/regulator assembly from BBQ .
- Remove and clean the cooking plates, flame tamers and burners.
- Cover gas valve orifices with aluminum foil.
- Brush the inside and bottom of the BBQ body with a brass wire brush. Wash with a mild soap (soda) and warm water solution. Rinse thoroughly and dry.
- Remove the aluminum foil from the orifices and check for obstruction.
- Clear clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick. It may break off and clog the port.
- Check spark electrode, adjust if necessary.
- Replace burners and other components.
- Reconnect gas hose and test ignition.
- Proper care and maintenance will keep your BBQ in top condition and prolong its life.
- Store the appliance in a dry place.

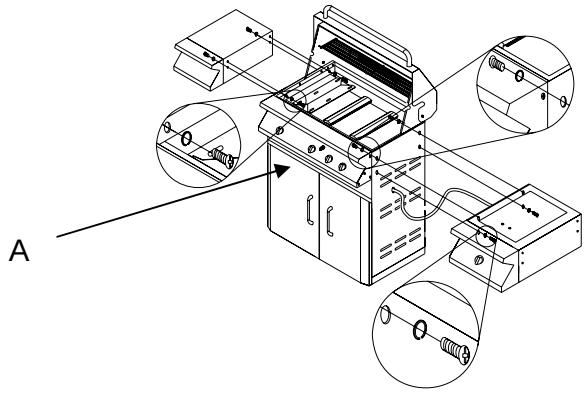
IE, GB

STAINLESS STEEL

- The grill is made of non-rusting stainless steel. There are many stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain.
- To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry extra fine polishing grit emery paper in the direction of the grain.
- Grease specks can gather and cake onto the surfaces of the stainless steel, giving the appearance of rust. For removal, use an abrasive pad with a stainless steel cleaner.

SPIDERS AND INSECTS CAN OCCASIONALLY SPIN WEBS OR MAKE NESTS IN THE BURNER TUBES. THESE CAN OBSTRUCT GAS FLOW WHICH MAY CAUSE FIRE.
THIS IS KNOWN AS “BACKLASH” AND CAN CAUSE SERIOUS DAMAGE TO BBQ AND CREATE AN UNSAFE OPERATING SITUATION.
FREQUENT INSPECTION AND CLEANING OF THE BURNER TUBES IS RECOMMENDED.

(SEAR) BURNER OPERATION AND IGNITION SYSTEM CHECK



ALWAYS OPEN THE HOOD BEFORE LIGHTING.

WARNING: NEVER USE THE SEARBURNER WITH THE HOOD DOWN

1. With burner control knobs (A) in “Off” position, open the gas cylinder valve.
2. At first assembly, the gas lines and burners will be full of air. The lines must be filled with gas. It may require several attempts before the gas lines are filled.
3. Push and turn the control knob slowly to “HI” position. The pilot will light the burner immediately. Release the knob after the burner is lit.
4. If the burner does not light, turn off the valve and repeat step 3, up to 2 or 3 times.
5. If burner does not light after step 4, TURN GAS OFF and WAIT 5 MINUTES before retrying or light by match.
6. NOTE: Make certain other burner controls are in “OFF” position as you perform each check.
7. If burners fail to light, turn off gas supply at source. Inspect for obstructions.

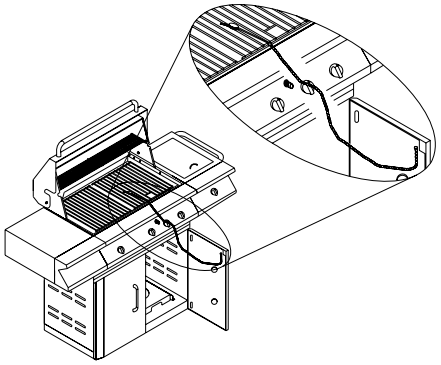
IE, GB

FIRST USE / USE AFTER LONG PERIODS - BEGINNING OF SEASON

- Read Safety, Lighting And Operating Instructions carefully.
- Check gas valve orifices, burner tubes and burner ports for any obstruction.
- Check that the burner tube is properly located over the valve orifice.
- Check to see if the cylinder is filled.
- Check for gas leaks using soapy water solution.
- Set burner controls to “OFF” and connect the gas supply.
- Open the hood before lighting.

SIDE BURNER OPERATING PROCEDURE

- Inspect the gas supply hose prior to turning on the gas. If there is evidence of cuts, wear or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the side burner if gas odor is present.
- Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.



- Open the hood before lighting.
- Push and rotate the burner control until a click is heard. This will trigger a spark to light the burner.
- If igniter fails to produce a spark, use a match or light burner with chain / lightning rod.
- Use wok or pan up to 200 mm with a minimum of 120 mm diameter. Larger pots may result in discoloration of the surface finish.

ROTISSERIE OPERATING PROCEDURE

- Lid must be open before lighting.
- Push and turn the required burner to “HI” simultaneously push the electronic ignition button.
- If igniter fails to produce a spark, use a match to light burner.
- For best results always rotisserie cook with the hood down.

NOTE: The location of the rotisserie burner makes it more susceptible to wind conditions that will decrease the performance of your rotisserie cooking. For this reason you should not operate the rotisserie burner during windy weather conditions.

BURN-OFF PROCEDURE

Before cooking on your BBQ for the first time, burn-off any residual oils or foreign matter from grill/plate/pan.

- With hood fully open, operate burners at “HI” for approximately 10-15 minutes.
- Turn off, allow to cool, then wash with soap suds and scrubbing brush. Wipe clean with cloth.

IE, GB

COOKING WITH HOOD DOWN

IMPORTANT: Never use all burners on “HI” when cooking with hood down.

- Only use burners as shown in the diagram when cooking with the hood down.
- Position the flame tamer, grill plate or cooking pan over centre burners. Close hood and adjust burners to “LO”.
- Always open the hood before lighting.
- Check progress periodically.
- Never use the Sear burner with the hood down.

IF BBQ FAILS TO OPERATE PROPERLY

- Do not smoke while checking!
- Turn off the gas at source, turn burner control to “OFF”.
- Wait five minutes before trying again.
- Check gas supply / connections.
- Repeat lighting procedure and, if BBQ still fails to operate properly, TURN OFF GAS AT SOURCE, TURN BURNER CONTROLS TO “OFF”. Wait for BBQ to cool and check the following:

a) Misalignment of burner tube(s) over orifice(s).
CORRECTION: Reposition burner tube to properly sit over orifice.

b) Obstruction in gas line.
CORRECTION: Remove hose from BBQ.
Open gas supply for one second to clear any obstruction from hose. Close off gas supply at source and reconnect hose to BBQ.

c) Blocked orifice
CORRECTION: Remove loose items from inside BBQ body. Remove burners by pulling cotter pin from beneath burner “foot” using a screwdriver or needle-nose pliers. Lift each burner away from gas valve orifice, clear any obstruction with a fine wire.
Re-install burners over orifices and seat each burner “foot” into mounting bracket at bottom of BBQ body. Replace cotter pins. Replace cooking components.

d) Misalignment of igniter on burner
CORRECTION: The tip of the electrode should be pointing towards the collector box. The gap between the spark electrode and the tip of the collector box should be 3-5 mm. Adjust if necessary by bending carefully.

If re-ignition is necessary while the BBQ is still hot, wait for a at least of five minutes before commencing to re-ignite. (This allows accumulated gas to clear).

If all checks/corrections have been made and BBQ still fails to operate properly, consult your BBQ dealer or gas appliance service person.

CH, FR

AVERTISSEMENT

N'allumez pas ce gril avant d'avoir lu les instructions d'allumage de cette notice.

- LES SPÉCIFICATIONS DE CE GRIL SE TROUVENT SUR L'ÉTIQUETTE À L'ARRIÈRE DU TABLEAU DE COMMANDE.
- CECI EST UN GRIL CONCU POUR L'UTILISATION D'UN LIQUIDE PROPANE/BUTANE. N'UTILISEZ PAS LE GAZ NATUREL SAUF SI CE GRIL A ÉTÉ CONCU POUR L'UTILISATION DU GAZ NATUREL.
- LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES, ÉLOIGNEZ LES ENFANTS.
- N'AUTORISEZ PAS LES ENFANTS À OPÉRER LE GRIL.
- CHAQUE MODIFICATION DE CE GRIL PEUT S'AVÉRER DANGEREUX.
- NE JAMAIS ALTÉREZ OU MODIFIEZ LA DÉTENDEUR OU LE BLOC DE FOURNITURE DE GAZ.
- NE PAS DÉPLACER LE BARBECUE PENDANT SON FONCTIONNEMENT.
- VÉRIFIEZ VISUELLEMANT SI LE TUYAU SOUPLE N'A PAS DE COUPURES, FISSURES, USAGE EXCESSIF OU D´AUTRES ENDOMMAGEMENTS.
- N'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER LE GRIL SI VOUS SENTEZ DU GAZ.
- DES PIECES FERMÉES PAR LE CONSTRUCTEUR DE DEVRAIENT PAS ETRE MANIPULÉES PAR L'UTILISATEUR.
- METTEZ LA BOUTEILLE DE PLG À COTÉ DU BBQ, PAS SOUS LE BBQ NI DANS LE TROLLEY DU BBQ.
- NE RANGEZ PAS DES BOUTEILLES DE PLG VIDES OU PLEINES DANS, SOUS OU A COTÉ DU BBQ.
- NE RANGEZ NI UTILISEZ PAS DE PÉTROLE OU D´AUTRES LIQUIDES VAPOUREUX INFLAMMABLES A PROXIMITÉ DU BBQ.
- TENEZ LE TUYAU DE GAZ ET LES FILS ÉLEKTRIQUES HORS DES SURFACES CHAUDES. NE PAS VRILLER LE TUYAU DE GAZ.
- LE TUYAU DOIT ETRE REMPLACÉ SI ENDOMMAGÉ OU SI LES REGLEMENTS NATIONAUX LE RÉCLAMENT.
- N´ALLUMEZ PAS LE BARBECUE AVEC COUVERCLE FERMÉ.
- LES FLAMMES DOIVENT ETRE BLEUX ET STABLES SANS BOUTS JAUNS.
- NE PENCHEZ PAS AU-DESSUS DE LA SURFACE DU BBQ EN L´ALLUMANT.
- UTILISEZ DES OUTILS DE BARBECUE DE BONNE QUALITÉ.
- PORTEZ DES GANTS DE CUISINE PENDANT L´UTILISATION DU BARBECUE.
- NE PAS RECOUVRIR DIFFUSEUR DE FLAMMES/LES GRILLES/LE FOND DU CUVE DE PAPIER D´ALUMINIUM. CECI PEUT GENER GRAVEMENT LE FLUX D´AIR OU ENTRAVER LA CHALEUR EXCESSIVE.
- ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES MATÉRIAUX D´EMBALLAGE ONT ÉTÉ ENLEVÉS DU GRIL, Y-INCLUS LES FILS D´EMBALLAGE DES BRULEURS.
- LES GRAISSES SONT FLAMMABLES. LAISSEZ LES GRAISSES REFROIDIR AVANT DE S´EN OCCUPER. NE LAISSEZ PAS LES DÉPOTS DE GRAISSE S´ACCUMULER DANS LE BAC COLLECTEUR DE GRAISSE AU FOND DU BARBECUE. NETTOYEZ LE BAC COLLECTEUR FRÉQUEMMENT (TOUS LES 4-5 USAGES).
- ÉTEIGNEZ TOUS LES MANETTES DE RÉGLAGE ET ASSUREZ-VOUS QUE LE BARBECUE SOIT FROID AVANT UTILISATION DE TOUT PRODUIT DE NETTOYAGE VAPORISÉ SUR OU AUTOUR DU BARBECUE CAR LE PRODUIT CHIMIQUE UTILISÉ POUR LA VAPORISATION PEUT S´ENFLAMMER OU CORRODER LES PARTIES FERREAUX EN PRÉSENCE DE CHALEUR.
- N´UTILISEZ JAMAIS DES PIECES DÉTACHÉES OU ACCESSOIRES D´UN AUTRE FABRICANT SINON RECOMMANDÉES SPÉCIFIQUEMENT PAR PATTON. VOTRE GARANTIE SERA INVALIDE SI CE GENRE D´ACCESSOIRES OU PIECES DÉTACHÉES ONT ÉTÉ UTILISÉES.
- FERMEZ LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GAZ APRES USAGE.

CH, FR

SÉCURITÉ

- Ne jamais utilisez ce barbecue sans régulateur de pression.
- Si le régulateur n´est pas livré avec votre barbecue – selon le type de gaz que vous décidez d´utiliser– adressez-vous à votre revendeur de gaz pour vous en procurer un.
- Les pressions suivantes sont à titre indicatif seulement.

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	**I3B/P (30)**	**I3+ (28-30 / 37)**		**I3P (50)**
Jet Size - 740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,85 mm (Side Burner)			
Jet Size - 720-0356	0,98 mm (Back Burner)			
Jet Size - 720-0355SB	1,35 mm (Sear Burner)			

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON	info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr		
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230						
720-0355		18,40	1340	3,20	230						
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275				CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	596	Pin No. 87BR78	

ASSEMBLAGE DU DÉTENDEUR ET TUYAU:

- Doivent être adapté au pétrole liquidé gazéifié (PLG).
- Doivent résister aux pressions susmentionnées.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1.5m.
- Le tuyau souple doit être raccordé à un adaptateur.
- Utilisez un collier de serrage ou un étrier de fixation pour raccorder le tuyau au adaptateur du barbecue afin de sécuriser le raccordement tuyau/détendeur.
- Après que l´assemblage ait été sécurisé, ouvrez le robinet de la bouteille de gaz et contrôlez si il y a des fuites de gaz. Voir chapitre *Essai d'étanchéité.* Assurez-vous que cette procédure est faite dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
- N´utilisez jamais de bouteilles de gaz bossées ou rouillées.

CH, FR

INFORMATION GENERALE

LIEU D´UTILISATION

- Cet appareil ne doit être utilisé qu´à l´extérieur des locaux.
- Ne pas utiliser cet appareil dans des véhicules de récréation.
- Ne pas empêcher le flux d´air autour du barbecue ou la combustion.

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

NOTE: Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.
Si vous sentez du gaz, n´essayez pas d´allumer votre barbecue, mais fermez le robinet de la bouteille de gaz et éteignez toute flamme vive.

Contrôlez la présence de fuites de gaz avant la première utilisation, et au chaque début de saison (*ou, à chaque fois qu´il y a changement de bouteille de gaz*).

1. Pour le contrôle, mélanger de 50% de produit de vaisselle à 50% d´eau.
2. Les manettes de réglage doivent être en position ‘’OFF’’. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
3. Mettre le liquide savonneux sur les raccords bouteille/détendeur/tuyau/appareil. Si des bulles se forment, cela signifie qu´il y a des fuites de gaz et que les raccords ne sont pas étanches. Serrer les écrous ou remplacer la pièce défectueuse.
4. Si vous constatez une fuite de gaz irréparable, fermer le robinet de la bouteille de gaz, dévisser le tuyau du détendeur et adressez-vous à votre revendeur.

STOCKAGE ET SÉCURITÉ

- Fermez le robinet de la bouteille de gaz après usage.
- Si vous entreposez votre barbecue à l´intérieur, débranchez l´alimentation de gaz. Ne jamais entreposer votre bouteille de gaz a l´intérieur.
- Entreposer votre bouteille de gaz debout.
- N´exposez pas votre bouteille de gaz à une chaleur excessive.
- Remplace la bouteille de gaz dans un endroit bien aéré et jamais en présence de toute flamme vive, étincelle ou source de chaleur.

BUTANE OU PROPANE?

Il y a deux types de gaz différents qui peuvent être utilisés avec votre barbecue. Il est important d´utiliser un détendeur approprié.

Toutes les tailles de bouteille de gaz jusqu´à 10 kg sont recommandées.

CH, FR

ENTRETIEN

FLUX REVERS

- Couper le gaz à la source et tourner les manettes de réglage du brûleur vers “OFF”. Laisser refroidir, puis nettoyer les tuyaux du brûleur et les orifices de sortie du brûleur.

NETTOYAGE DES GRILLES DE CUISSON

- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Laisser refroidir les grilles de cuisson avant de les laver dans l´eau chaude savonneuse. Utiliser un torchon mouillé, une éponge à gratter ou une éponge métallique.

NETTOYAGE DU DIFFUSEUR DE FLAMMES

- Laver périodiquement le diffuseur de flammes dans l´eau chaude savonneuse. Utiliser une éponge métallique pour enlever des résidus de grillade persistants ou incrustés si nécessaire. Sécher soigneusement avant de remonter les éléments du corps de barbecue.

NETTOYER LE BAC COLLECTEUR DE GRAISSE

- Laisser refroidir le contenu du bac collecteur avant de le vider et laver avec de l´eau savonneuse.

NETTOYAGE ANNUEL DU BARBECUE

En nettoyant les grilles de cuisson et la plaque chaude après chaque utilisation votre appareil sera toujours prêt à l´emploi. Nettoyez votre barbecue une fois par an entièrement.

INTERIEUR

- Tournez les manettes de réglage du brûleur vers “OFF”, fermez le robinet de la bouteille de gaz et démontez l’alimentation de gaz.
- Démontez l’assemblage tuyau/détendeur du barbecue.
- Enlevez et nettoyez la grille de cuisson, le diffuseur de flammes et les brûleurs.
- Couvrez les orifices de la vanne de gaz avec du papier aluminium.
- Brossez l’intérieur et le fond du corps de barbecue avec une éponge métallique. Nettoyez avec de l’eau chaude savonneuse douce (soda). Rincez et séchez soigneusement.
- Enlevez le papier aluminium des orifices de la vanne et contrôlez s’il y a des obstructions.
- Débloquez les orifices bouchés à l’aide d’un trombone étiré. Ne jamais utiliser un cure-dent en bois. Ça peut se casser et boucher l’orifice.
- Vérifier l’électrode d’étincelle, régler si nécessaire.
- Remonter les brûleurs ainsi que les autres éléments.
- Raccorder le tuyau de gaz et contrôler l’allumage.
- Un bon soin et entretien gardera votre barbecue en bon état et prolonge sa vie.
- Rangez votre appareil dans un endroit sec.

CH, FR

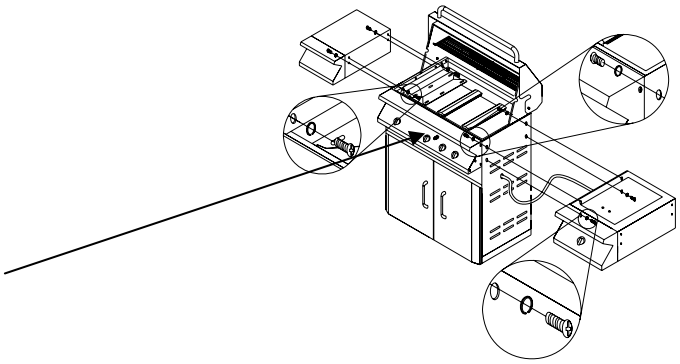
ACIER INOX

- Ce gril est fait d'acier inoxydable. Il y a beaucoup de produits nettoyant d'acier inox disponibles. Commencez toujours par le produit le moins agressif et nettoyez dans la direction du grain.
- Pour essuyer les rayures visibles dans l'acier inoxydable, poncer légèrement avec du papier d'émeri très fin dans la direction du grain.
- Les taches de graisse incrustées sur les surfaces de l'acier inoxydable, peuvent ressembler à la rouille. Pour enlever ces taches, utiliser une éponge métallique avec un produit nettoyant d'acier inox.

  ARAIGNÉES ET INSECTES PEUVENT CONSTRUIRE DES TOILES OU DES NIDS DANS LES ORIFICES (DES TUYAUX) DU BRULEUR. CECI PEUT BOUCHER LES TUYAUX ET AINSI EMPECHER LE FLUX DE GAZ CE QUI PEUT MENER A UNE INCENDIE. CECI EST CONNU COMME L´EFFET DU "FLUX REVERS" ET PEUT DONNER LIEU A DES ENDOMMAGEMENTS SÉRIEUX DE VOTRE BARBECUE ET CRÉER UNE INFLAMMATION DANGEREUSE DU GAZ HORS DU BRULEUR.

  L'INSPECTION FRÉQUENTE ET NETTOYAGE DES TUYAUX DU BRULEUR SONT RECOMMANDÉS.

UTILISATION DU BRÛLEUR ET COMMENT RÉGLER LÁLLUMAGE



OUVREZ TOUJOURS LE COUVERCLE AVANT ALLUMAGE.

AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ JAMAIS LE BRÛLER ''SEAR'' AVEC COUVERCLE FERMÉ

1. Si les manettes de réglages du brûleur (A) sont en position "Off", ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
2. Au premier assemblage, les tuyaux de gaz sont remplis d´air. L´air doit être dégagé par le gaz. Il est possible qu´il faut quelques essais avant que les tuyaux soient remplis de gaz.
3. Poussez et tournez les manettes de réglage lentement vers la position "HI". La veilleuse allume le brûleur instantanément. Relâchez la manette quand le brûleur est allumé.
4. Si le brûleur ne s´allume pas, fermez la vanne et répétez l'étape 3 deux ou trois fois.
5. Si le brûleur ne s´allume toujours pas après étape 4, COUPEZ LE GAZ et ATTENDEZ 5 MINUTES avant de d´essayer à nouveau ou allumez à l´aide d´une allumette.
6. NOTE: Assurez-vous que les autres manettes du brûleur sont en position "OFF" quand vous faites les essais.
7. Si les brûleurs ne s´allument toujours pas, fermez le robinet de la bouteille de gaz et contrôlez s'il y a des obstructions.

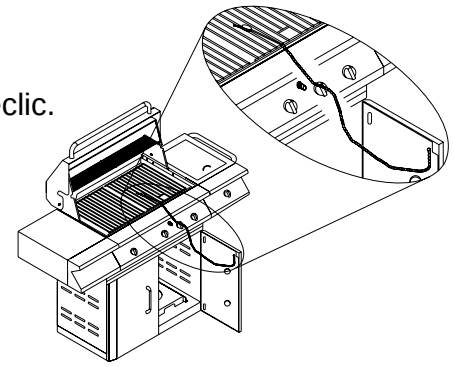
CH, FR

PREMIER USAGE / USAGE APRES LONGUE PERIODE – DEBUT DU SAISON

- Lisez attentivement les instructions de sécurité, d'allumage et d'emploi.
- Contrôlez si il y a des bouchons dans les orifices de la vanne de gaz, les tuyaux des brûleurs ou les orifices de sortie du brûleur.
- Vérifiez que le tuyau du brûleur se trouve bien devant l'orifice de la vanne.
- Contrôlez si la bouteille est pleine.
- Vérifiez les fuites de gaz à l'aide de l'eau savonneuse.
- Mettez les manettes de réglage du brûleur à "OFF" et raccordez l'alimentation de gaz.
- Ouvrez toujours le couvercle avant l'allumage.

MODE D'EMPLOI DU BRULEUR SECONDAIRE

- Vérifiez le tuyau d'alimentation de gaz avant d'ouvrir le gaz. Si il y a évidence de coupures, érosion ou abrasion, il doit être remplacé avant usage. N'utilisez pas le brûleur secondaire si vous sentez une odeur de gaz.
- Tenez un vaporisateur à eau savonneuse près de la vanne de l'alimentation de gaz et contrôlez les raccords avant chaque usage.



- Ouvrez toujours le couvercle avant l'allumage.
- Poussez et tournez les manettes de réglage jusqu´au déclic.
- Ceci crée une étincelle pour allumer le brûleur.
- Si le brûleur ne s´allume pas, utilisez une allumette ou allumez le brûleur à l´aide d´une chaîne/bar d´allumage.
- Utilisez un wok ou casserole d´au moins 120 jusqu´à 200 mm de diamètre. Si vous utilisez une casserole plus grande la finition de la surface peut décolorer.

FONCTION ROTISSERIE

- Ouvrez le couvercle avant l'allumage.
- Poussez et tournez les manettes de réglage du brûleur vers "HI" et appuyez simultanément sur le bouton d´allumage électronique.
- Si le brûleur ne s´allume pas, utilisez une allumette.
- Pour les meilleurs résultats en mode rôtisserie cuisinez avec couvercle fermé.

NOTE: L´endroit de votre barbecue le rend plus susceptible au vent ce qui peut amener à une diminution de la performance de votre rôtisserie. Pour cette raison il faut éviter d'utiliser le barbecue en rôtisserie si il y a un vent fort.

PROCEDURE D'AUTONETTOYAGE

Avant premier usage de votre barbecue, faites brûler tout résidu d'huile ou d'autres produits de la grille de cuisson/plaques/casserole.

- Avec le couvercle ouvert, mettez les brûleurs en position "HI" pour environ 10-15 minutes.
- Coupez, laissez refroidir et puis lavez avec de l'eau chaude savonneuse. Essuyez et séchez soigneusement avec un torchon.

CH, FR

CUISINEZ AVEC COUVERCLE FERMÉ

IMPORTANT: Ne mettez jamais tous les brûleurs en position “HI” si vous cuisinez avec couvercle fermé.

- Utilisez les brûleurs seulement comme montré dans le diagramme si vous cuisinez avec couvercle fermé.
- Mettez le diffuseur de flammes, la grille de cuisson ou la casserole sur les brûleurs centraux.
- Fermez le couvercle et mettez les brûleurs en position “LO”.
- Ouvrez toujours le couvercle avant l'allumage.
- Vérifiez le progrès de votre cuisson régulièrement.
- N’utilisez jamais le brûleur “sear” avec couvercle fermé.

SI VOTRE BARBECUE NE FONCTIONNE PAS

- Eteignez votre cigarette avant vérification!
- Coupez le gaz à la source, mettez le brûleur en position “OFF”.
- Attendez cinq minutes avant de réessayer.
- Contrôlez l’alimentation de gaz / les raccords.
- Répétez la procédure d’allumage et, si votre barbecue ne fonctionne pas correctement, COUPEZ LE GAZ A LA SOURCE, METTEZ LE BRULEUR EN POSTION “OFF”. Laissez refroidir le barbecue et vérifiez les points suivants:

a) Mauvais positionnement du tuyau au-dessus de(s) orifice(s).
REMÈDE: Branchez le tuyau du brûleur correctement à l’orifice.

b) Obstruction dans la ligne du gaz.
REMÈDE: Retirez le tuyau du barbecue.
Ouvrez l’alimentation de gaz pour une seconde afin de déboucher le tuyau. Fermez l’alimentation de gaz à la source et raccordez à nouveau le tuyau au barbecue.

c) Orifice (s) bouché(s)
REMÈDE: Enlevez tout élément détaché de l’intérieur du corps de barbecue. Retirez les brûleurs en tirant la goupille fendue du pied du brûleur à l´aide de tournevis ou une pince. Enlevez chaque brûleur de l´orifice de la vanne de gaz, débouchez à l´aide d´un fil fin. Remettez les brûleurs sur les orifices de la vanne et fixez chaque brûleur dans son cadre au fond du corps de barbecue. Remettez la goupille fendue. Remettez les éléments de cuisson.

d) Mauvais positionnement de l’allumeur sur brûleur
REMÈDE: Le bout de l’électrode devrait être positionné en direction du collecteur. La distance entre l’électrode et le bout du collecteur devrait être entre 3-5 mm. Réglez si nécessaire en courbant prudemment.

Si il est nécessaire de rallumer le barbecue pendant qu’il est toujours chaud, attendez au moins cinq minutes avant de rallumer. (Ceci permet de dégager le gaz accumulé).

Si tous les contrôles/remèdes restent sans effet, consultez votre revendeur ou votre installateur de gaz.

AT, CH, DE

WARNUNG

Lesen Sie vor dem ersten Anzünden des Gerätes unbedingt zuerst die HINWEISE ZUM ANZÜNDEN in dieser Gebrauchsanweisung.

- DIE TECHNISCHEN DATEN DES GRILLS FINDEN SIE AUF DEM SCHILD AUF DER INNENSEITE DER FRONTPLATTE.
- DIESER GRILL IST FÜR DEN GEBRAUCH VON PROPAN-/BUTANGAS EINGESTELLT. BENUTZEN SIE NUR DANN ERDGAS, WENN DER GRILL VORHER DARAUF EINGESTELLT WURDE.
- KINDER DÜRFEN DAS GERÄT NICHT BEDIENEN.
- ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN, HALTEN SIE KINDER FERN.
- JEDE VERÄNDERUNG AN DIESEM GASGRILL KANN GEFÄHRLICH SEIN.
- AM REGLER ODER AN DER GASZUFUHREINHEIT DÜRFEN KEINE VERÄNDERUNGEN VORGENOMMEN WERDEN.
- WÄHREND DES GEBRAUCHS DARF DER GRILL NICHT BEWEGT WERDEN.
- UNTERSUCHEN SIE DEN SCHLAUCH VOR JEDEM GEBRAUCH AUF SCHNITTE, RISSE, STARKE ABNUTZUNG ODER ANDERE BESCHÄDIGUNGEN.
- ZÜNDEN SIE DEN GRILL NICHT AN, WENN SIE GASGERUCH WAHRNEHMEN.
- VOM HERSTELLER ODER VERKÄUFER VERSIEGELTE TEILE DÜRFEN VOM BENUTZER IN KEINER WEISE VERÄNDERT WERDEN.
- STELLEN SIE DIE GASFLASCHE NEBEN DEN GRILL, NICHT DARUNTER ODER IN DEN GRILLWAGEN.
- LAGERN SIE WEDER LEERE NOCH VOLLE ERSATZGASBEHÄLTER IN, UNTER ODER NEBEN DEM GRILL.
- LAGERN ODER BENUTZEN SIE WEDER BENZIN NOCH ANDERE LEICHT ENTFLAMMBARE FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DES GRILLS.
- HALTEN SIE DEN GASSCHLAUCH UND ALLE ELEKTROKABEL FERN VON HEISSEN OBERFLÄCHEN.
- VERMEIDEN SIE EIN VERDREHEN DES GASSCHLAUCHS.
- DER SCHLAUCH MUSS ERSETZT WERDEN, WENN ER BESCHÄDIGT IST ODER WENN LÄNDERSPEZIFISCHE VORSCHRIFTEN DAS ERFORDERN.
- ZÜNDEN SIE DEN GRILL NICHT BEI GESCHLOSSENER HAUBE AN.
- DIE FLAMME SOLLTE BLAU SEIN UND RUHIG UND OHNE GELBE SPITZEN BRENNEN.
- LEHNEN SIE SICH NIEMALS ÜBER DIE KOCHOBERFLÄCHE, WÄHREND SIE DEN GRILL ANZÜNDEN.
- BENUTZEN SIE GRILLZUBEHÖR GUTER QUALITÄT.
- TRAGEN SIE BEIM GRILLEN TROCKENE GRILLHANDSCHUHE.
- BEDECKEN SIE DIE FLAMMENVERTEILER/GRILLROSTE/GRILLPLATTEN ODER DEN BODEN DES GRILLS NIEMALS VOLLSTÄNDIG MIT ALUMINIUMFOLIE. DABEI KANN DIE ZIRKULATION DER VERBRENNUNGSLUFT ERHEBLICH GESTÖRT WERDEN ODER ES KANN ZU EINER ÜBERHÖHTEN HITZEENTWICKLUNG IM FLAMMENREGLERBEREICH KOMMEN.
- STELLEN SIE SICHER, DASS DAS GESAMTE VERPACKUNGSMATERIAL DES GRILLS ENTFERNT WURDE, EINSCHLIESSLICH DER BRENNERSICHERUNGEN.
- FETT IST ENTFLAMMBAR. LASSEN SIE HEISSES FETT ABKÜHLEN, BEVOR SIE DAMIT HANTIEREN. ACHTEN SIE DARAUF, DASS SICH KEINE FETTABLAGERUNGEN IN DER FETTFANGSCHALE UNTER DER GRILLKAMMER ANHÄUFEN. SÄUBERN SIE DIE FETTFANGSCHALE REGELMÄSSIG (NACH VIER- BIS FÜNFMALIGEM GEBRAUCH).
- SCHALTEN SIE ALLE BEDIENUNGSKNÖPFE AUS UND LASSEN SIE DEN GRILL ABKÜHLEN, BEVOR SIE IN DER UMGEBUNG DES GRILLS REINIGUNGSSPRAY BENUTZEN.
  DAS TREIBGAS DES SPRAYS IST LEICHT ENTFLAMMBAR UND KANN AUSSERDEM KORROSION AN METALLTEILEN VERURSACHEN.
- BENUTZEN SIE NIEMALS ZUBEHÖR ODER TEILE, DIE VON ANDEREN HERSTELLERN STAMMEN ODER NICHT SPEZIELL VON PATTON EMPFOHLEN WERDEN. IM FALLE DER BENUTZUNG SOLCHEN ZUBEHÖRS ODER SOLCHER TEILE ERLISCHT DIE GARANTIE.
- DREHEN SIE NACH DEM GEBRAUCH DEN GASHAHN DER GASFLASCHE ZU.

AT, CH, DE

SICHERHEITSHINWEISE

- Nehmen Sie diesen Grill niemals ohne Druckregler in Betrieb.
- Wenn zu Ihrem Grill kein Druckregler mitgeliefert wurde – abhängig vom benutzten Gas – wenden Sie sich für den richtigen Regler bitte an Ihren Gaslieferanten.
- Folgende Gasdrücke sind lediglich Richtwerte.

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	**I3B/P (30)**	**I3+ (28-30 / 37)**		**I3P (50)**
Jet Size - 740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,85 mm (Side Burner)			
Jet Size - 720-0356	0,98 mm (Back Burner)			
Jet Size - 720-0355SB	1,35 mm (Sear Burner)			

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON	info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr		
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230						
720-0355		18,40	1340	3,20	230						
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275				CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	596	Pin No. 87BR78	

SCHLAUCH-REGLER-EINHEIT:

- Muss für Flüssiggas (Butan, Propan) geeignet sein.
- Muss für oben genannte Drücke zugelassen sein.
- Darf nicht länger als 1,50 Meter sein.
- Der flexible Schlauch sollte mit einem Adapter angeschlossen werden.
- Benutzen Sie zum Anschluss an den Grilladapter eine passende Schlauchschelle oder -klemme um den Schlauch sicher mit dem Regler zu verbinden.
- Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Montage ordnungsgemäß ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und kontrollieren Sie Schlauch und Verbindung auf Gaslecks. Siehe auch: *Auf Gaslecks kontrollieren.* Stellen Sie sicher, dass dieser Vorgang in einer gut durchlüfteten Umgebung stattfindet und nicht in der Nähe von Flammen, Funken oder einer Hitzequelle.
- Benutzen Sie niemals eine verbeulte oder rostige Gasflasche.

AT, CH, DE

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

AUFSTELLUNGSORT DES GRILLS

- Dieser Grill darf nur im Freien benutzt werden.
- Die Benutzung in Camping- oder Freizeitfahrzeugen ist nicht erlaubt.
- Die Abluft des Grills und die Luft um den Grill herum müssen frei strömen können.

AUF GASLECKS KONTROLLIEREN

ACHTUNG: Kontrollieren Sie niemals mit einer offenen Flamme auf Gaslecks.
Versuchen Sie nicht, den Grill anzuzünden, wenn Sie Gas riechen. Schließen Sie die Gaszufuhr und löschen Sie offene Flammen.

Kontrollieren Sie auf Gaslecks, bevor Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, am Anfang einer neuen Saison, *oder wenn die Gasflasche ausgetauscht wurde*.

1. Stellen Sie eine Seifenlauge aus einem Teil Spülmittel und einem Teil Wasser her.
2. Stellen Sie den (die) Flammenregler auf „OFF“ und öffnen Sie danach die Gaszufuhr an der Flasche
3. Bestreichen Sie alle Gas führenden Teile mit der Seifenlauge. Wenn Undichtigkeiten auftreten, bilden sich Blasen in der Seifenlauge. Ziehen Sie in diesem Fall die Schelle fester oder reparieren Sie das Leck.
4. Wenn Sie ein Gasleck feststellen, dass Sie nicht reparieren können, drehen Sie den Gasflaschenhahn zu, entfernen Sie den Schlauch und ziehen Sie Ihren Grillhändler oder Lieferanten zurate.

SICHERHEIT BEIM UMGANG MIT DER GASFLASCHE

- Schließen Sie das Gasflaschenhahn nach dem Gebrauch.
- Wenn Sie den Grill in geschlossenen Räumen aufbewahren wollen, koppeln Sie die Gasflasche ab und lagern Sie sie im Freien. Bewahren Sie Gasflaschen niemals in geschlossenen Räumen auf.
- Sorgen Sie dafür, dass die Gasflasche senkrecht steht.
- Setzen Sie die Gasflasche nicht großer Hitze aus.
- Stellen Sie die Flasche nicht in die Nähe offener Flammen, Funken oder einer Hitzequelle.

BUTAN ODER PROPAN?

Es gibt zwei verschiedene Gasarten, die Sie bei Ihrem Grill verwenden können. Wichtig ist, dass Sie den richtigen Regler für die verwendete Gasart benutzen.

Empfohlen werden Gasflaschen bis zu 10 kg.

AT, CH, DE

WARTUNG

RÜCKSCHLAG (Flackernde Flamme)

- Stellen Sie den (die) Flammenregler auf „OFF“ und schließen Sie den Flaschengashahn. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Säubern sie dann die Brennerrohre und -düsen.

DIE GRILLPLATTEN REINIGEN

- Schließen Sie den Gasflaschenhahn.
- Lassen Sie die Grillplatten abkühlen, bevor Sie sie mit einer warmen Seifenlauge waschen.
  Benutzen Sie ein feuchtes Tuch, eine Nylonbürste oder eine Messingdrahtbürste.

DEN FLAMMENVERTEILER REINIGEN

- Waschen Sie den Flammenverteiler gelegentlich in warmer Seifenlauge. Benutzen Sie eine Messingdrahtbürste, um nötigenfalls hartnäckige Ablagerungen oder Grillreste zu entfernen. Trocken Sie alle Teile sorgfältig, bevor Sie sie wieder in den Grill einsetzen.

DEN FETTBEHÄLTER REINIGEN

- Lassen Sie den Inhalt abkühlen, bevor Sie den Behälter entleeren und mit flüssigem Spülmittel reinigen.

JÄHRLICHE REINIGUNG DES GRILLS

Wenn Sie den Grill und die Platten nach jedem Gebrauch reinigen, ist das Gerät jederzeit gebrauchsbereit. Reinigen Sie den Grill einmal pro Jahr gründlich.

DAS INNERE DES GRILLS

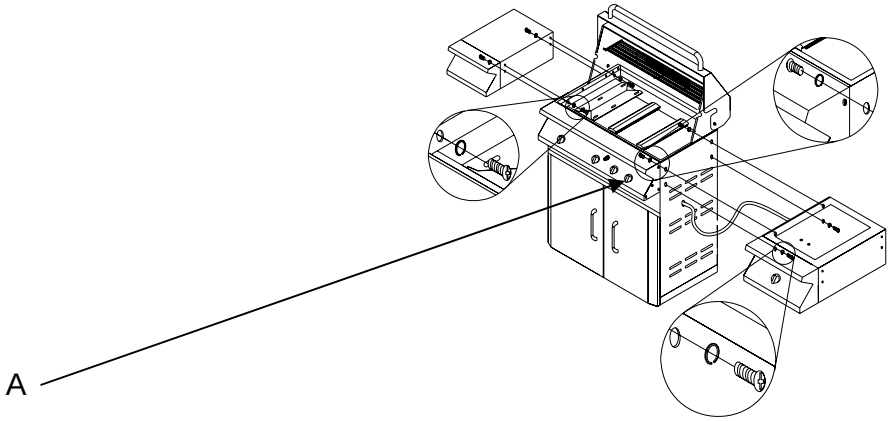
- Stellen Sie die Flammenregler auf „OFF“, schließen Sie den Gasflaschenhahn und entkoppeln Sie die Flasche.
- Entfernen Sie die Schlauch-/Reglerkombination vom Grill.
- Entfernen und säubern Sie die Kochplatten, Flammenverteiler und Brenner.
- Bedecken Sie die Gasrohrmündungen mit Aluminiumfolie.
- Bürsten Sie das Innere und den Boden des Grills mit einer Messingdrahtbürste. Waschen Sie dann mit milder Seife (Soda) und warmem Wasser nach. Spülen Sie anschließend sorgfältig und trocken Sie alles gut ab.
- Entfernen Sie Aluminiumfolie von den Öffnungen und kontrollieren Sie, dass nichts verstopft ist.
- Säubern Sie verstopfte Düsen mit einer aufgebogenen Büroklammer. Benutzen Sie keine Zahnstocher aus Holz, da diese abbrechen und die Düsen verstopfen können.
- Kontrollieren Sie die Funkenelektrode und stellen Sie sie nötigenfalls nach.
- Setzen Sie Brenner und andere Komponenten wieder ein.
- Schließen Sie den Gasschlauch wieder an und testen Sie die Zündung.
- Mit guter Pflege und Wartung sorgen Sie dafür, dass Ihr Grill in gutem Zustand bleibt und eine lange Lebensdauer hat.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.

AT, CH, DE

EDELSTAHL

- Der Grill besteht aus nicht rostendem Edelstahl. Es ist eine Vielzahl von Edelstahlreinigern erhältlich. Benutzen Sie immer die mildeste Reinigungsart zuerst und wischen Sie dabei in Maserungsrichtung.
- Um leichte Kratzer im Edelstahl auszubessern, schleifen Sie mit trockenem, extra feinem (Polier-) Schleifpapier in Maserungsrichtung.
- Fettflecke können sich auf der Oberfläche des Edelstahls bilden und anbacken und den Eindruck von Rost hervorrufen. Um sie zu entfernen, benutzen Sie Schleifvlies und Edelstahlreiniger.
  SPINNEN UND INSEKTEN BAUEN GELEGENTLICH IHRE NETZE ODER NESTER IN DEN BRENNERROHREN. DER GASSTROM KANN DADURCH GESTÖRT WERDEN UND ES KANN FEUER ENTSTEHEN.
  DIESER VORGANG IST ALS „RÜCKSCHLAG“ BEKANNT UND KANN DEN GRILL ERNSTLICH BESCHÄDIGEN ODER DEN BETRIEB DES GRILLS GEFÄHRLICH MACHEN.
  REGELMÄSSIGE INSPEKTION UND REINIGUNG DER BRENNERROHRE IST DAHER ANZURATEN.

BENUTZUNG DES (SEAR) BRENNERS UND KONTROLLE DER ZÜNDUNG



ÖFFNEN SIE VOR DEM ANZÜNDEN IMMER DIE HAUBE.

WARNUNG: SEARBRENNER KEINESFALL MIT GESCHLOSSENER HAUBE BENUTZEN

1. Öffnen Sie den Gasflaschenhahn, während die Bedienungsknöpfe (A) sich in der Stellung „OFF“ befinden.
2. Bei der Erstmontage sind die Gasrohre und Brenner noch gefüllt mit Luft. Sie müssen sich zuerst mit Gas füllen. Daher können einige Versuche notwendig sein, bevor das Gas die Brenner erreicht hat.
3. Drücken und drehen Sie den Bedienungsknopf langsam in die Position „HI“. Die Zündflamme wird das aus dem Brenner strömende Gas sofort entzünden. Lassen Sie nach dem Anzünden den Knopf los.
4. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie den Knopf aus und wiederholen Sie Schritt 3 zwei- oder dreimal.
5. Wenn der Brenner nach Schritt 4 noch nicht zündet, DREHEN SIE DAS GAS AB UND WARTEN SIE 5 MINUTEN vor dem nächsten Versuch. Alternativ können Sie den Brenner mit einem Streichholz anzünden.
6. ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass bei jedem Startversuch die anderen Bedienungsknöpfe auf „OFF“ stehen.
7. Wenn Sie einen Brenner nicht entzünden können, drehen Sie die Gaszufuhr an der Flasche zu. Suchen Sie nach Verstopfungen.

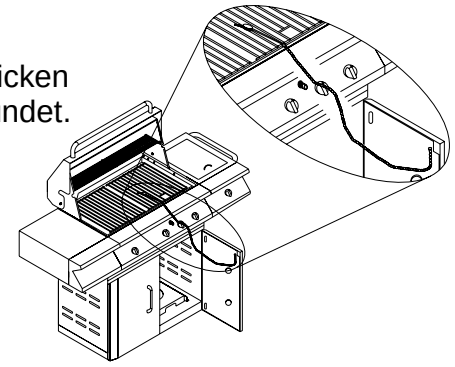
AT, CH, DE

ERSTBENUTZUNG/BENUTZUNG NACH LANGER RUHEZEIT – AM SAISONANFANG

- Lesen Sie die Hinweise zur Sicherheit, zum Anzünden und Betrieb sorgfältig durch.
- Kontrollieren Sie die Gasrohrmündungen, Brennerrohre und -düsen auf Verstopfungen.
- Kontrollieren Sie, ob sich das Brennerrohr genau über der Gasrohrmündung befindet.
- Kontrollieren Sie, ob die Gasflasche gefüllt ist.
- Kontrollieren Sie mit Seifenwasser, ob es Undichtigkeiten gibt.
- Stellen Sie die Flammenregler auf „OFF“ und schließen Sie die Gasflasche an.
- Öffnen sie vor dem Anzünden die Haube.

BETRIEBSANLEITUNG SEITENKOCHER

- Untersuchen Sie den Gasschlauch, bevor Sie den Gashahn aufdrehen. Wenn Schnitte, Abrieb oder Verschleiß zu sehen sind, muss er vor dem Gebrauch des Grills ersetzt werden. Benutzen Sie den Seitenkocher nicht, wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen.
- Halten Sie eine Sprühflasche mit Seifenwasser neben der Gaszufuhr bereit und kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch die Anschlüsse.
- Öffnen sie vor dem Anzünden die Haube.
- Drücken und drehen Sie den Bedienungsknopf, bis Sie ein Klicken hören. Damit wird der Funken erzeugt, der den Brenner entzündet.
- Wenn die Zündvorrichtung keinen Funken erzeugt, benutzen Sie ein Streichholz oder einen elektrischen Gasanzünder.
- Benutzen Sie einen Wok oder einen Topf mit einem Durchmesser zwischen 120 und 200 mm. Größere Töpfe können zu Verfärbungen des Oberflächenfinishs führen.



BETRIEBSANLEITUNG GRILLEN AM SPIESS

- Die Haube muss vor dem Anzünden offen sein.
- Drücken und drehen Sie den entsprechenden Brenner auf „HI“ und drücken Sie gleichzeitig den Knopf für die elektronische Zündung.
- Wenn die Zündvorrichtung keinen Funken erzeugt, benutzen Sie ein Streichholz, um den Brenner anzuzünden.
- Für beste Ergebnisse beim Grillen am Spieß senken Sie die Haube immer ab.

ACHTUNG: Die Lage des dafür zuständigen Brenners macht ihn anfälliger für Windeinflüsse, wodurch das Ergebnis Ihres Spießbratens beeinflusst werden kann. Daher sollten Sie den Spießbrenner bei windigem Wetter nicht benutzen.

ABBRENNEN

Bevor Sie das erste Mal auf Ihrem neuen Gasgrill grillen, brennen Sie am besten alle Ölreste oder andere Rückstände vom Grill, von der Platte und der Pfanne ab.

- Betreiben Sie etwa 15 Minuten lang die Brenner auf höchster Stufe bei vollständig offener Haube.
- Schalten Sie sie danach aus, lassen Sie alles abkühlen und reinigen Sie die Teile dann mit Seifenlauge und Bürste. Reiben Sie sie mit einem Tuch sauber.

AT, CH, DE

SCHMOREN BEI GESCHLOSSENER HAUBE

Wichtig: Benutzen Sie niemals alle Brenner auf der Stufe „HI“, wenn Sie mit geschlossener Haube kochen.

- Benutzen Sie Brenner nur so wie im Diagramm abgebildet, wenn Sie mit geschlossener Haube kochen.
- Platzieren Sie den Flammenverteiler, die Grill- oder Kochplatte über die inneren Brenner. Schließen Sie die Haube und regeln Sie die Brenner auf „LO“.
- Öffnen Sie vor dem Anzünden immer die Haube.
- Kontrollieren Sie ab und zu den Fortgang.
- “ Searbrenner” keinesfall mitgeschlossener Haube benutzen!

WENN DER GRILL NICHT ORDNUNGSGEMÄSS FUNKTIONIERT

- Rauchen Sie nicht während der Kontrolle!
- Stellen Sie den (die) Flammenregler auf „OFF“ und schließen Sie den Gashahn an der Flasche.
- Warten Sie mit dem nächsten Versuch fünf Minuten.
- Kontrollieren Sie die Gaszufuhr/Anschlüsse.
- Wiederholen Sie das Anzünden. Wenn der Grill immer noch nicht funktioniert, DREHEN SIE DEN GASHAHN AN DER FLASCHE ZU UND STELLEN SIE DIE FLAMMENREGLER AUF „OFF“. Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist und kontrollieren Sie Folgendes:

a) Brennerrohre befinden sich nicht genau über den Gasrohrmündungen.
ABHILFE: Sorgen Sie dafür, dass sich die Brennerrohre genau über den Mündungen befinden.
b) Verstopfung in der Gasleitung.
ABHILFE: Entfernen Sie den Schlauch vom Grill.
Öffnen sie die Gaszufuhr eine Sekunde, um eine Blockierung im Schlauch zu entfernen. Schließen Sie Gaszufuhr und schließen Sie den Schlauch wieder am Grill an.
c) Verstopfte Mündung
ABHILFE: Entfernen Sie lose Gegenstände aus dem Inneren des Grills. Entfernen Sie die Brenner, indem Sie mithilfe eines Schraubendrehers oder einer Spitzzange den Splint aus dem Brennerfuß ziehen. Heben Sie jeden Brenner von der Gasrohrmündung und entfernen Sie störende Gegenstände mit einem dünnen Draht.
Installieren Sie die Brenner wieder über den Mündungen, setzen Sie dabei jeden Brennerfuß in die Einbauhalterung auf dem Boden des Grillgehäuses. Stecken Sie die Splinte wieder in die Löcher. Setzen Sie alle Kochkomponenten wieder zurück.
d) Falsche Ausrichtung der Zündung am Brenner
ABHILFE: Die Elektrodenspitze sollte in Richtung Sammler zeigen. Der Abstand zwischen der Funkenelektrode und dem Sammler sollte 3-5 mm betragen. Passen Sie dies nötigenfalls durch vorsichtiges Biegen an.

Wenn eine erneute Zündung erforderlich ist, während der Grill noch heiß ist, warten Sie mit dem Wiederanzünden mindestens 5 Minuten. (Auf diese Weise kann angesammeltes Gas entweichen).

Wenn alle Kontrollen und/oder Abhilfemöglichkeiten durchgeführt wurden und der Grill trotzdem nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie Ihren Händler oder Gaslieferanten zurate.

CH, IT

ATTENZIONE!

Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso che trovate in questo manuale.

- LE SPECIFICHE DI QUESTO BARBECUE SI TROVANO SULL'ETICHETTA, SUL RETRO DEL PANNELLO FRONTALE.
- QUESTA E' UNA GRIGLIA CONFIGURATA PER PROPANO/BUTANO LIQUIDO. NON UTILIZZARE GAS NATURALE A MENO CHE LA GRIGLIA NON SIA STATA PREDISPOSTA PER L'UTILIZZO DI GAS NATURALE.
- NON PERMETTERE A BAMBINI DI UTIIZZARE IL BARBECUE.
- LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO RAGGIUNGERE TEMPERATURE ELEVATE, TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
- OGNI MODIFICA A QUESTO BARBECUE PUO' ESSERE PERICOLOSA.
- NON ALTERARE O MODIFICARE IL REGOLATORE DEL GAS E LE SUE PARTI.
- NON MUOVERE IL BARBECUE DURANTE L'USO.
- ISPEZIONARE VISIVAMENTE IL TUBO FLESSIBILE PRIMA DI OGNI USO IN CASO DI TAGLI, SCREPOLATURE, USO ECCESSIVO O ALTRI DANNI.
- NON TENTARE DI ACCENDERE LA GRIGLIA IN PRESENZA DI ODORE DI GAS.
- LE PARTI SIGILLATE DAL PRODUTTORE O DAL LORO RIVENDITORE NON DOVREBBERO ESSERE MANEGGIATE DALL'UTENTE.
- POSIZIONARE IL SERBATOIO VICINO AL BBQ, NON SOTTO IL BBQ NÉ NEL CARRELLO DEL BBQ
- NON TENERE LE BOMBOLE PER GAS DI RICAMBIO VUOTE O PIENE DENTRO, SOTTO O VICINO AL BBQ.
- NON IMMAGAZZINARE O USARE BENZINA O ALTRI LIQUIDI INFIAMMABILI NELLE VICINANZE DEL BBQ.
- MANTENERE IL TUBO FLESSIBILE DEL GAS E IL CAVO ELETTRICO LONTANO DALLE SUPERFICI CALDE. EVITARE DI CONTORCERE IL TUBO FLESSIBILE DEL GAS.
- IL TUBO FLESSIBILE DEVE ESSERE SOSTITUITO SE DANNEGGIATO E QUANDO LE NORME DI LEGGE LO RICHIEDONO.
- NON ACCENDERE CON IL COPERCHIO CHIUSO.
- LE FIAMME DOVREBBERO ESSERE STABILI, DI COLORE BLU E SENZA PUNTE DI COLORE GIALLO.
- NON SPORGERSI SUL FOCOLARE DURANTE L'ACCENSIONE DEL BARBECUE.
- UTILIZZARE ACCESSORI DI BUONA QUALITA'.
- INDOSSARE GUANTI DA FORNO ASCIUTTI DURANTE L'UTILIZZO DEL BARBECUE.
- NON COPRIRE LE PIASTRE, IL REGOLATORE DI FIAMMA, LA GRIGLIA O LA PARTE INFERIORE DELLA GRIGLIA CON CARTA DI ALLUMINIO. QUESTO PUO' SEVERAMENTE IMPEDIRE IL FLUSSO D'ARIA O INTRAPPOLARE CALORE ECCESSIVO NELL'AREA DI CONTROLLO.
- ASSICURARSI DI AVER RIMOSSO L'INVOLUCRO DI OGNI PARTE DELLA GRIGLIA, INCLUSE LE CINGHIE DEL BRUCIATORE.
- IL GRASSO È INFIAMMABILE. LASCIARE RAFFREDDARE IL GRASSO CALDO PRIMA DELLA SUA RIMOZIONE. NON LASCIARE CHE IL GRASSO SI DEPOSITI NEL VASSOIO NELLA PARTE INFERIORE DEL FIREBOX DELLA GRIGLIA. PULIRE IL VASSOIO PER IL GRASSO FREQUENTEMENTE (OGNI 4-5 UTILIZZI).
- SPEGNERE TUTTI I PULSANTI DI COMANDO ED ACCERTARSI CHE LA GRIGLIA SIA FREDDA PRIMA DI USARE QUALSIASI TIPO DI SOSTANZA PULITRICE SULLA GRIGLIA O INTORNO AD ESSA. IL PRODOTTO CHIMICO CHE PRODUCE AZIONE SPRUZZANTE POTREBBE, IN PRESENZA DI CALORE, INFIAMMARSI O INDURRE CORROSIONE DELLE PARTI METALLICHE.
- NON UTILIZZARE MAI ACCESSORI PRODOTTI DA ALTRI FORNITORI O PARTI CHE NON SONO SPECIFICATAMENTE RACCOMANDATE DA PATTON. LA VOSTRA GARANZIA DIVENTERÀ NON VALIDA SE TALI ACCESSORI O PARTI SONO STATI USATI.
- INTERROMPERE L'APPROVVIGIONAMENTO DI GAS DALLA BOMBOLA QUANDO AVETE TERMINATO DI USARE IL BARBECUE.

CH, IT

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

- Non utilizzare mai questo BBQ senza un regolatore di pressione.
- Se il regolatore non è fornito con il vostro barbecue – a seconda di quale gas decidete di usare – rivolgetevi al vostro rivenditore locale di gas per un regolatore
- La seguente tabella e' solo una guida.

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	**I3B/P (30)**	**I3+ (28-30 / 37)**		**I3P (50)**
Jet Size - 740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,85 mm (Side Burner)			
Jet Size - 720-0356	0,98 mm (Back Burner)			
Jet Size - 720-0355SB	1,35 mm (Sear Burner)			

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON	info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr		
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230						
720-0355		18,40	1340	3,20	230						
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275				CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	596	Pin No. 87BR78	

ASSEMBLAGGIO DEL TUBO FLESSIBILE E DEL REGOLATORE:

- Deve essere adatto per butano o propano (GPL).
- Deve sostenere le pressioni sopraindicate.
- Non deve eccedere 1.5 m di lunghezza.
- Il tubo flessibile deve essere collegato ad un adattatore.
- Utilizzare una clip o un fermo per collegare il tubo flessibile all'adattatore del BBQ, per assicurare la connessione tra tubo e regolatore
- Dopo che il tubo e' collegato, accendere il gas e controllare se ci sono perdite. Vedi: *Controllo Perdite Di Gas*. Assicurarsi di effettuare questa procedura in una zona ben arieggiata e mai in presenza di una fiamma, una scintilla o una fonte di calore.
- Non usare mai una bombola di gas ammaccata o arrugginita.

CH, IT

INFORMAZIONI GENERALI

COLLOCAZIONE DEL VOSTRO BBQ

- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'aria aperta.
- Non usare questo barbecue all'interno di veicoli o caravan.
- Non ostruire il flusso di combustione e di ventilazione intorno al BBQ.

CONTROLLO PERDITE DI GAS

NOTA: Non controllare mai per perdite in presenza di una fiamma.
In presenza di odore di gas, non cercare di accendere il BBQ, richiudere il rubinetto della bombola ed estinguire eventuali fiamme.

Il controllo per fughe di gas deve essere effettuato prima del primo utilizzo ed all'inizio di ogni nuova stagione (oppure ogni volta che la bombola viene sostituita).

1. Creare una soluzione di acqua saponata (50% acqua, 50% sapone liquido).
2. Assicurarsi che le manopole di regolazione siano su OFF, quindi aprire il rubinetto della bombola.
3. Applicare l'acqua saponata a tutti i collegamenti del gas. Il formarsi di bollicine nella soluzione indica fuga di gas e che i collegamenti non sono sigillati correttamente. Stringere o riparare se necessario.
4. In caso di una fuga di gas che non puo' essere riparata, chiudere il rubinetto della bombola, disconnettere il tubo flessibile e consultare il vostro rivenditore.

SICUREZZA DELLA BOMBOLA GAS

- Chiudere il rubinetto della bombola dopo ogni uso.
- Se immagazzinate il barbecue all'interno, disconnettere la bombola ed immagazzinarla all'aperto. Non tenere mai la bombola di gas all'interno.
- Mantenere la bombola in posizione eretta.
- Non sottoporre la bombola a calore eccessivo.
- Tenere la bombola lontano da fiamme, scintille e fonti di calore.

BUTANO O PROPANO?

Ci sono due tipi differenti di gas che possono essere usati sul vostro BBQ. È importante che venga utilizzato il regolatore corretto per il tipo di gas acquistato.

Si consiglia di utilizzare bombole fino a un massimo di 10 kg.

CH, IT

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULITURA DELL'APPARECCHIO

- Chiudere il rubinetto della bombola e posizionare le monopole di regolazione su "OFF".Aspettare che si raffreddi e poi pulire il bruciatore e I tubi.

PULITURA DELLA GRIGLIA

- Chiudere il rubinetto della bombola.
  Attendere che le griglie si siano raffreddate prima di lavarle con aqua tiepida e detersivo. Utilizzare un panno, una spugna o una paglietta inumidita.

PULITURA DEL FORNELLO

- Lavare e pulire i fori periodicamente con acqua tiepida e detersivo. Utilizzare una spazzola metallica per rimuovere residui di grasso se necessario. Asciugare bene prima di re-inserire nel corpo dell'apparecchio.

PULITURA DELLA VASCHETTA PER GRASSO

- Lasciare che il grasso si raffreddi prima di svuotare e lavare con liquido detergente.

PULITURA ANNUALE DEL BBQ

La pulitura della griglia e della piastra calda dopo ogni uso le mantengono pronte per uso istantaneo. Una volta all'anno, dare all'intero BBQ una pulizia completa.

INTERNO

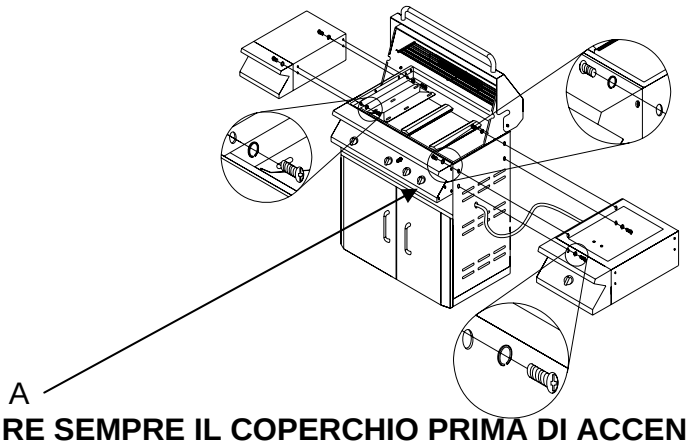
- Posizionare le manopole di regolazione su "OFF", chiudere il rubinetto della bombola cosi' interrompendo il flusso di gas.
- Rimuovere il tubo flessibile/regolatore dal BBQ.
- Rimuovere e pulire le piastre, i fornelli ed i bruciatori
- Coprire gli orifizii del rubinetto con carta di alluminio.
- Spazzolare la parte interna e la parte inferiore del corpo del BBQ con una spazzola metallica d'ottone. Lavare con sapone delicato e acqua calda. Risciacquare completamente e asciugare.
- Rimuovere la carta di alluminio e controllare che non ci siano ostruzioni.
  Eliminare gli orifizii bloccati con un fermaglio da carta raddrizzato. Non usare mai uno stuzzicadenti di legno. Potrebbe rompersi e bloccare l'orificio.
- Controllare l'elettrodo della scintilla, regolare se necessario
- Sostituire i bruciatori ed altri componenti.
- Ricollegare il tubo flessibile e testare l'accensione.
- La cura adeguata e la manutenzione manterranno il vostro BBQ in ottimo stato molto piu' a lungo.
- Immagazzinare l'apparecchio in un luogo asciutto.

CH, IT

ACCIAIO INOSSIDABILE

- La griglia è costruita in acciaio inossidabile. Ci sono molti prodotti diponibili per la pulizia dell'acciaio inossidabile. Seguire sempre la procedura più delicata di pulizia, fregando nella direzione corretta.
- Per ritoccare in caso di graffi notevoli sull'acciaio, utilizzare carta smerigliata molto fine e asciutta.
- Spruzzi di grasso possono accumularsi ed incrostarsi sulle superfici di acciaio, dando l'apparenza di ruggine. Per rimuoverli, utilizzare una spugnetta abrasiva con un prodotto adatto alla pulizia dell'acciaio.
  RAGNI E INSETTI OCCASIONALMENTE POSSONO FILARE RAGNATELE O COSTRUIRE NIDI NEI TUBI DEL BRUCIATORE. QUESTI POSSONO OSTRUIRE IL FLUSSO DEL GAS CHE PUÒ CAUSARE INCENDI.
  CIÒ È CONOSCIUTO COME "BACKLASH" E PUÒ DANNEGGIARE IL BBQ E GENERARE UNO STATO DI FUNZIONAMENTO PERICOLOSO.
  FREQUENTI CONTROLLI E PULIZIA DEI TUBI DEL BRUCIATORE SONO CONSIGLIATI.

ISTRUZIONI PER IL BRUCIATORE SEA E COME REGOLARE L'ACCENSIONE



APRIRE SEMPRE IL COPERCHIO PRIMA DI ACCENDERE L'APPARECCHIO.
ATTENZIONE ; NON UTILIZZARE MAI IL BRUCIATORE SEAR CON IL COPERCHIO CHIUSO

1. Con le manopole di regolazione del bruciatore (A) nella posizione di "off", aprire il rubinetto della bombola del gas.
2. All'inizio, le condotture ed i bruciatori saranno pieni d'aria. Le linee devono essere riempite di gas. Parecchi tentativi possono essere necessari prima che le linee siano riempite.
3. Spingere e girare lentamente la manopola di regolazione nella posizione "HI". La scintilla accendera' immediatamente il bruciatore. Rilasciare la manopola dopo che il bruciatore e' acceso.
4. Se il bruciatore non si accende, spegnere l'apparecchio e ripetere il punto 3, fino a 2 o 3 volte.
5. Se il bruciatore non si accende dopo il punto 4, SPEGNERE IL GAS ed ATTENDERE 5 MINUTI prima di tentare nuovamente, oppure utilizzare un fiammifero.
6. NOTA: Controllare che le altre monopole di regolazione del bruciatore siano nella posizione "off" ad ogni tentativo.
7. Se i bruciatori non si accendono, chiudere il rubinetto del gas. Controllare che non ci siano ostruzioni.

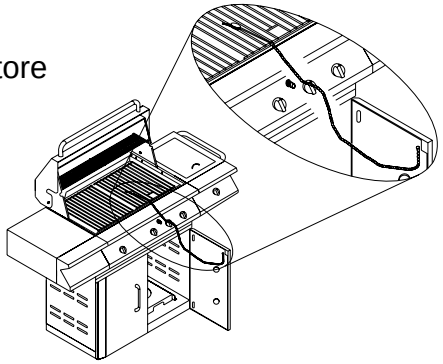
CH, IT

PRIMO UTILIZZO/ USO DOPO LUNGHI PERIODI – INIZIO DI STAGIONE

- Leggere con attenzione le istruzioni per l'accensione, il funzionamento e le norme di sicurezza.
- Controllare gli orifizii del rubinetto del gas, i tubi del bruciatore ed i fori del bruciatore in caso di ostruzione.
- Controllare che il tubo del bruciatore sia posizionato correttamente sopra l'orifizio della valvola.
- Controllare che la bombola sia piena.
- Controllare che non ci siano fughe di gas usando acqua saponata.
- Posizionare i comandi del bruciatore su "OFF" e completare il collegamento.
- Aprire il coperchio prima di accendere.

MODO DI UTILIZZAZIONE BRUCIATORE LATERALE

- Controllare il tubo flessibile dell'approvvigionamento di gas prima dell' accensione. In presenza di tagli o screpolature, sostituire prima dell'uso. Non utilizzare il bruciatore laterale se sentite odore dl gas.
- Tenere una bottiglia d'acqua saponata a portata di mano e controllare i collegamenti prima di ogni uso.
- Aprire il coperchio prima di accendere l'apparecchio.
- Spingere e ruotare la manopola di regolazione del bruciatore fino a sentire uno scatto. Ciò innescherà una scintilla per accendere il bruciatore.
- Se la candela non riesce a produrre una scintilla, utilizzare un fiammifero.
- Utilizzare un wok o una padella fino a 200 mm di diametro e con un diametro minimo di 120 mm. Pentole piu' grandi possono provocare lo sbiadimento delle superfici.



MODO DI UTILIZZAZIONE ROTISSERIE

- Il coperchio deve essere aperto prima dell'accensione.
- Spingere e girare la manopola di regolazione di questo bruciatore sulla posizione "HI" simultaneamente spingendo il tasto elettronico dell'accensione.
- Se la candela non riesce a produrre una scintilla, usare un fiammifero per accendere il bruciatore.
- Per un migliore risultato, cucinare con il coperchio chiuso.

NOTA: La posizione del bruciatore della rotisserie lo rende più suscettibile a folate di vento che potrebbero diminuire le prestazioni. Per questo motivo non dovreste fare funzionare il bruciatore del rotisserie durante condizioni atmosferiche ventose.

BRUCIATURA OLII RESIDUI

Prima della cottura sul vostro BBQ per la prima volta, assicurarsi di bruciare olii residui ed eliminare sostanze estranee dal grill/piastra/padella.

- Con il coperchio completamente aperto, portare i bruciatori su "HI" per circa 10-15 minuti.
- Spegnere, lasciare che si raffreddi, quindi lavare con acqua saponata ed una spazzola. Asciugare con un panno.

CUCINARE CON IL COPERCHIO CHIUSO

IMPORTANTE: Non utilizzare mai tutti i bruciatori su “HI” quando cucinate con il coperchio chiuso.

- Utilizzare i bruciatori solo come indicato nello schema quando cucinate con il coperchio chiuso.
- Posizionare la piastra della griglia o pentola di cottura sopra i bruciatori centrali. Chiudere il coperchio e regolare i bruciatori al MINIMO, “LO”.
- Aprire sempre il coperchio prima di accendere.
- Controllare periodicamente il progresso.
- Attenzione: non utilizzare mai il bruciatore sear con il coperchio chiuso.

SE IL BBQ NON FUNZIONA CORRETTAMENTE

- Non fumare durante il controllo!
- Chiudere il gas alla fonte, posizionare la manopola del bruciatore su "OFF".
- Attendere cinque minuti prima di riprovare.
- Controllare i collegamenti del gas.
- Ripetere la procedura di accensione e, se il BBQ ancora non riesce a funzionare correttamente, CHIUDERE IL RUBINETTO DEL GAS, POSIZIONARE I CONTROLLI DEL BBQ SU "OFF". Aspettare che il BBQ si raffreddi e controllare quanto segue:

a) Cattivo allineamento del tubo/i del bruciatore e orifizio/i
CORREZIONE: Riposizionare il tubo del bruciatore correttamente sopra l'orifizio.

b) Ostruzione nella linea del gas.
CORREZIONE: Rimuovere il tubo flessibile dal BBQ.
Aprire il rubinetto del gas per un secondo per eliminare l'ostruzione dal tubo flessibile.
Chiudere il rubinetto del gas e ricollegare il tubo flessibile all’apparecchio.

c) Ostruzione di un orifizio.
CORREZIONE: Rimuovere le parti all’interno del corpo del BBQ. Rimuovere i bruciatori tirando lo spinotto sotto al "piede" del bruciatore per mezzo di un cacciavite o di pinzette. Sollevare ogni bruciatore dall'orifizio della valvola del gas, e rimuovere l'ostruzione con un cavo sottile. Reinstallare i bruciatori sopra gli orifizii e mettere ogni "piede" nel supporto di attacco in basso al corpo del BBQ. Sostituire gli spinotti. Sostituire i componenti di cottura.

d) Cattivo allineamento della candela di accensione.
CORREZIONE: La punta dell'elettrodo dovrebbe puntare verso il collettore. La distanza fra l'elettrodo della scintilla e la punta del collettore dovrebbe essere di 3-5 millimetri. Regolare se necessario piegando con attenzione.

Se la riaccensione è necessaria mentre il BBQ è ancora caldo, aspettare per almeno cinque minuti prima di riaccendere. (questo permette al gas accumulato di venire liberato).
Se tutti i controlli/correzioni sono stati eseguiti ed il BBQ ancora non funziona correttamente, rivolgersi al vostro rivenditore ed al servizio assistenza.

NL, BE, LU

WAARSCHUWING

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door alvorens u de barbecue in gebruik neemt.

- DE TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN UW BARBECUE VINDT U OP HET LABEL AAN DE ACHTERZIJDE VAN HET VOORPANEEL.
- DEZE GRILL IS GESCHIKT VOOR VLOEIBAAR PROPAAN /BUTAAN. GEBRUIK GEEN LEIDINGEN/AANSLUITINGEN DIE BESTEMD ZIJN VOOR AARDGAS TENZIJ DE BARBECUE DAARVOOR IS AANGEPAST.
- LAAT DE BARBECUE NIET BEDIENEN DOOR KINDEREN.
- TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET WORDEN, HOUD KINDEREN OP AFSTAND.
- VERANDERINGEN AAN DEZE BARBECUE KUNNEN GEVAARLIJK BLIJKEN TE ZIJN.
- VERANDER DE REGELAAR OF GASTOEVOER NIET.
- VERPLAATS DE BARBECUE NIET TIJDENS GEBRUIK.
- CONTROLEER DE SLANG VOOR ELK GEBRUIK OP SCHEUREN, SLIJTAGE OF ANDERE SCHADE.
- STEEK DE GRILL NIET AAN INDIEN U GAS RUIKT.
- LAAT ONDERDELEN DIE AFGESLOTEN ZIJN DOOR DE FABRIKANT INTACT.
- PLAATS DE GASTANK NAAST DE BARBECUE, NIET ONDER DE BARBECUE EN OOK NIET IN DE TROLLEY.
- BEWAAR GEEN LEGE OF VOLLE RESERVEGASTANKS IN, ONDER OF IN DE NABIJHEID VAN DE BARBECUE.
- BEWAAR GEEN BENZINE OF ANDERE VLUCHTIGE BRANDBARE VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DE BARBECUE.
- HOUD DE GASSLANG EN ELEKTRICITEITSKABELS UIT DE BUURT VAN HETE OPPERVLAKKEN.
- VOORKOM DRAAIING VAN DE GASSLANG.
- VERVANG DE SLANG INDIEN DEZE BESCHADIGD IS OF INDIEN NATIONALE VOORSCHIFTEN DIT VEREISEN.
- STEEK DE BARBECUE NIET AAN WANNEER DE KAP GESLOTEN IS.
- VLAMMEN DIENEN BLAUW VAN KLEUR TE ZIJN EN STABIEL TE BRANDEN, ZONDER GELE UITEINDEN.
- LEUN NIET OVER HET BAK- OF ROOSTEROPPERVLAK WANNEER U DE BARBECUE AANSTEEKT.
- GEBRUIK BARBECUEGEREI VAN GOEDE KWALITEIT.
- DRAAG DROGE OVENWANTEN TIJDENS HET BARBECUEN.
- DEK DE VLAMVERDELER /HET GRILLROOSTER /DE GRILLPLATEN OF DE GRILLBODEM NIET GEHEEL AF MET ALUMINIUMFOLIE. DIT KAN DE LUCHTSTROOM ERNSTIG VERSTOREN OF OVERMATIGE HITTE IN HET REGELGEBIED VEROORZAKEN.
- VERWIJDER ALLE VERPAKKINGSMATERIAAL EN BEVESTIGINGSBAND VAN DE GRILL EN DE BRANDERS ALVORENS DE BARBECUE IN GEBRUIK TE NEMEN.
- VET IS BRANDBAAR. LAAT HEET VET AFKOELEN VOOR U ER IETS MEE DOET. LAAT GEEN VET OPHOPEN IN DE LEKBAK OP DE BODEM VAN DE VUURBAK. MAAK DE LEKBAK REGELMATIG SCHOON (NA IEDERE 4-5 KEER GEBRUIK).
  DRAAI ALLE BEDIENINGSKNOPPEN UIT EN VERZEKER U ERVAN DAT DE GRILL GOED AFGEKOELD IS VOOR U REINIGINGSMIDDELEN UIT SPUITBUSSEN OP OF ROND DE BARBECUE SPUIT. DE CHEMISCHE STOFFEN IN SPUITBUSSEN KUNNEN IN DE NABIJHEID VAN HITTE, VLAM VATTEN OF CORROSIE VEROORZAKEN.
- GEBRUIK GEEN ACCESSOIRES VAN ANDERE FABRIKANTEN INDIEN DEZE NIET NADRUKKELIJK DOOR PATTON WORDEN AANGERADEN. UW GARANTIE VERVALT INDIEN BLIJKT DAT U DERGELIJKE ACCESSOIRES OF ONDERDELEN HEEFT GEBRUIKT.
- DRAAI DE KRAAN VAN DE GASFLES DICHT NA ELK GEBRUIK.

NL, BE, LU

VEILIGHEID

- Gebruik deze barbecue nooit zonder drukregelaar.
- Indien geen drukregelaar is meegeleverd – passend voor het soort brandstof dat u gebruikt – neem dan contact op met uw lokale gasdistributeur voor een drukregelaar.
- De drukregelingen in het onderstaande schema dienen uitsluitend als richtlijn.

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	**I3B/P (30)**	**I3+ (28-30 / 37)**		**I3P (50)**
Jet Size - 740-0354A		0,98 mm (Main Burner)		
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A		0,98 mm (Main Burner)		
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A		0,85 mm (Side Burner)		
Jet Size - 720-0356		0,98 mm (Back Burner)		
Jet Size - 720-0355SB		1,35 mm (Sear Burner)		

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON	info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr		
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230						
720-0355		18,40	1340	3,20	230						
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275				CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	596	Pin No. 87BR78	

MONTAGE VAN DRUKREGELAAR EN GASSLANG:

- Drukregelaar en gasslang moeten geschikt zijn voor Liquid Petrol Gas (LPG).
- Drukregelaar en gasslang moeten de bovengenoemde druk kunnen weerstaan.
- De gasslang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- De flexibele gasslang wordt aangesloten op een adapter.
- Gebruik een passende slangklem om de slang aan de barbecue adapter vast te maken en voor de aansluiting slang/regelaar.
- Draai na montage van het geheel, het gas open en controleer de slang op lekkage. Zie *Controle op gaslekken.* Zorg dat deze procedure uitgevoerd wordt in een goed geventileerde omgeving en uit de buurt van open vuur, vonken of een hittebron.
- Gebruik geen gedeukte of roestige LPG-tanks.

NL, BE, LU

ALGEMENE INFORMATIE

PLAATSING VAN UW BARBECUE

- Gebruik de barbecue uitsluitend buiten.
- Gebruik de barbecue niet in recreatievoertuigen.
- Zorg voor voldoende ventilatie en een vrije luchtstroom rond de barbecue voor een optimale verbranding.

CONTROLE OP GASLEKKEN

N.B.: Controleer niet op gaslekken in de nabijheid van open vuur.
Indien u gas ruikt, steek de barbecue dan niet aan, draai de kraan van de gasfles dicht en doof alle open vuur.

Controleer altijd voor het eerste gebruik op gaslekken, en aan het begin van een nieuw seizoen (of*, elke keer na vervanging van de gasfles*).

1. Maak een zeepoplossing van een deel vloeibare zeep en een deel water.
2. Draai de bedieningsknoppen op ‘’OFF’’, draai vervolgens de gasfles open.
3. Breng zeepoplossing aan op alle gasaansluitingen. Indien u bellen ziet betekent dit dat de aansluiting niet goed dichtgedraaid is. Draai ze dicht of repareer indien noodzakelijk.
4. Indien u een gaslek vindt dat u niet kunt dichten, draai de kraan op de gasfles dicht, demonteer de gasslang en wend u tot uw leverancier voor advies.

EEN VEILIG GEBRUIK VAN DE GASFLES

- Draai de kraan van de gasfles na elk gebruik dicht.
- Indien u de barbecue binnenshuis opbergt, demonteer dan de gasfles en berg deze buitenshuis op. Bewaar de gasfles niet binnenshuis.
- Berg de gasfles op in staande positie.
- Houd de gasfles uit de buurt van overmatige hitte.
- Indien de gasfles vervangen dient te worden, doe dit dan uit de buurt van open vuur, vonken of hittebronnen.

BUTAAN OF PROPAAN?

Er zijn twee verschillende soorten gas die u met deze barbecue kunt gebruiken. Het is belangrijk dat u de juiste regelaar gebruikt voor het type gas dat u koopt.

Gasflesmaten tot 10 kg. worden aanbevolen.

NL, BE, LU

ONDERHOUD

TEGENSTROOM

- Draai de kraan van de gasfles dicht en draai de bedieningsknop van de brander naar “OFF”.

  Wacht tot de barbecue is afgekoeld en maak dan de branders en gasaanvoeropeningen schoon.

REINIGING VAN DE GRILLPLATEN

- Draai de knop van de gasfles dicht.
- Laat de grillplaten afkoelen. Maak de grillplaten schoon in warm water met afwasmiddel. Gebruik een vochtige vaatdoek, schuursponsje of staalwol.

REINIGING VAN DE VLAMVERDELER

- Maak de vlamverdeler regelmatig schoon in warm water met afwasmiddel. Gebruik indien nodig staalwol om hardnekkig aangekoekte of verbrande resten te verwijderen. Droog de vlamverdeler goed af alvorens deze terug te plaatsen.

REINIGING VAN DE LEKBAK

- Laat de inhoud van de lekbak afkoelen alvorens deze te legen en maak de lekbak schoon in warm water met afwasmiddel.

JAARLIJKSE SCHOONMAAK VAN DE BARBECUE

Indien u de grill en kookplaat na elk gebruik schoonmaakt, staat uw barbecue altijd klaar voor gebruik. Onderwerp de gehele barbecue eens per jaar aan een grondige schoonmaakbeurt.

BINNENWERK

- Draai de bedieningsknop van de brander naar “OFF”, draai de knop van de gasfles dicht en demonteer de gasleiding.
- Demonteer de slang/drukregelaar van de barbecue .
- Verwijder de kookplaten, vlamverdeler en branders en maak deze schoon.
- Dek de openingen van de gasaanvoer af met aluminiumfolie.
- Borstel de binnen- en buitenkant van de barbecue af met een staalborstel. Maak schoon met een mild reinigingsmiddel (soda) en warmwater. Spoel en droog de onderdelen grondig af.
- Verwijder het aluminiumfolie van de openingen en controleer of de openingen niet verstopt zijn. Indien de openingen verstopt zijn, prik ze dan door met een rechtgebogen paperclip. Gebruik nooit een houten satéprikker daar deze kan breken en de openingen dan verstopt zitten.
- Controleer de ontsteking, stel deze af indien noodzakelijk.
- Plaats de branders en andere onderdelen terug.
- Sluit de gasslang weer aan en test de ontsteking.
- Goed en regelmatig onderhoud houdt uw barbecue in topconditie en verlengt de levensduur van uw barbecue.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.

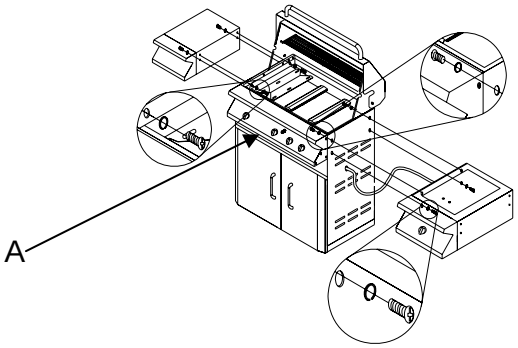
NL, BE, LU

ROESTVRIJ STAAL

- De grill is gemaakt van roestvrij staal. Er zijn veel reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Gebruik altijd eerst een milde reinigingsmethode, schuur indien nodig in de richting van de korrel.
- Zichtbare krassen in het roestvrij staal kunt u bijwerken met een licht schurend, extra fijn polijstmiddel of schuurpapier met zeer fijne korrel. Schuur in de richting van de korrel.
  Vetspatten kunnen aankoeken op het roestvrijstalen oppervlak. Dit soort vlekken kan sterk op roest lijken. Gebruik een schuurspons met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal om dit soort vlekken te verwijderen.

SPINNEN EN INSECTEN KUNNEN SPINNENWEBBEN OF NESTEN MAKEN IN DE (OPENINGEN VAN DE) BRANDER(S), DE BUIZEN OF SLANGEN. DEZE KUNNEN DE GASSTROMING BELEMMEREN EN BRAND VEROORZAKEN.
DIT VERSCHIJNSEL STAAT BEKEND ALS ”TEGENSTROOM” EN KAN UW BARBECUE ERNSTIG BESCHADIGEN EN EEN ONVEILIGE VERBRANDING VEROORZAKEN.
REGELMATIGE CONTROLE EN REINIGING VAN DE (OPENINGEN VAN DE) BRANDERS, DE SLANGEN EN BUIZEN WORDT AANBEVOLEN.

GEBRUIK VAN DE (SEAR) BRANDER EN CONTROLE VAN DE ONTSTEKING



OPEN DE KAP VOOR U DE BARBECUE AANSTEEKT.

WAARSCHUWING: GEBRUIK DE SEARBRANDER NOOIT MET GESLOTEN KAP

1. Draai de bedieningsknoppen van de branders (A) op “Off”, draai dan de knop van de gasfles open.
2. Bij het eerste gebruik zullen de gasleidingen en branders gevuld zijn met lucht. Deze leidingen moeten gevuld worden met gas. Het kan nodig zijn meerdere keren te ontsteken voor de leidingen zich met gas hebben gevuld.
3. Druk de bedieningsknop in en draai deze langzaam naar “HI”. De waakvlam zal de brander onmiddellijk ontsteken. Laat de knop los wanneer de brander brandt.
4. Indien de brander niet ontsteekt, draai de afsluiter dicht en herhaal stap 3 twee of drie keer.
5. Indien de brander niet ontsteekt na stap 4, DRAAI DAN HET GAS DICHT en WACHT 5 MINUTEN voor u het nogmaals probeert of gebruik een lucifer.
6. NB: Draai de bedieningsknoppen vóór elke controle naar “OFF”.
7. Indien de branders niet willen ontsteken, draai dan de knop van de gasfles dicht en controleer de leidingen op verstopping.

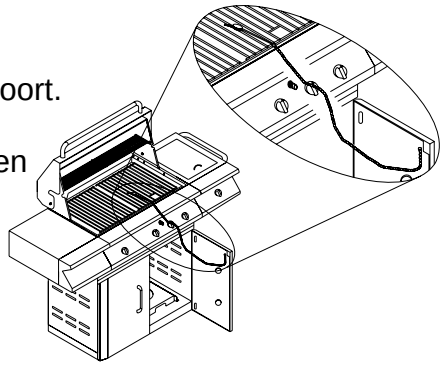
NL, BE, LU

EERSTE GEBRUIK / GEBRUIK NA LANGE PERIODE – BEGIN VAN HET SEIZOEN

- Lees de veiligheids-, ontstekings- en bedieningsinstructies aandachtig door.
- Controleer de openingen van de gasafsluiter, de branderleidingen en de branders zelf op verstopping.
- Controleer of de branderleiding goed over de opening van de afsluiter heen is geschoven.
- Controleer of de gasfles vol is.
- Controleer op gaslekken met gebruikmaking van een zeepoplossing.
- Draai de bedieningsknoppen naar “OFF” en sluit de gastoevoer aan.
- Open de kap voor u de barbecue aansteekt.

BEDIENING VAN DE ZIJBRANDER

- Controleer de gasslang voor u het gas aansteekt. Indien er sprake is van scheuren, slijtage of schuurplekken dient de slang vervangen te worden voor u de barbecue in gebruik neemt. Gebruik de zijbrander niet indien u gas ruikt.
- Houd een spuitfles met zeephoudend water in de buurt van de gasafsluiter en controleer de aansluitingen voor gebruik.
- Open de kap voor u de barbecue aansteekt.
  Druk de bedieningsknop in en draai eraan tot u een klik hoort.
  Dit veroorzaakt ontsteking door een vonk.
  Indien de ontsteker geen vonk produceert, gebruik dan een lucifer of ontstekingsketting.
- Gebruik wokken of pannen van minimaal 120mm en maximaal 200mm doorsnede.
  Bij gebruik van grotere pannen kan de toplaag verkleuren.



ROTISSERIE

- Open de kap voor u de barbecue aansteekt.
- Druk de bedieningsknop in en draai deze naar “HI”; druk tegelijkertijd de elektronische ontstekingsknop in.
- Indien de ontsteker geen vonk produceert, gebruik dan een lucifer om de brander aan te steken.
- Voor een optimaal resultaat bakt u in de rotisserie-functie met de kap naar beneden.

N.B.: Indien u gebruik wilt maken van de rotisserie-functie mag de barbecue niet te veel wind vangen omdat dan de barbecue niet optimaal presteert. Om die reden kunt u de rotisserie-functie beter niet gebruiken indien er veel wind staat.

EERSTE GEBRUIK, VERBRANDEN VAN VET EN OLIE

Brand voor het eerste gebruik oliën en vetten die gebruikt zijn bij de fabricage van uw barbecue van de grill/plaat/pan.

- Open de kap, steek de branders aan en laat deze gedurende 10-15 minuten op hoog vuur “HI” branden.
- Draai de knoppen dan dicht, laat de barbecue afkoelen en maak de barbecue schoon met een sopje en schuurspons. Goed afdrogen met theedoek.

NL, BE, LU

BARBECUEN MET GESLOTEN KAP

BELANGRIJK: Gebruik nooit alle branders tegelijk op “HI” indien u kookt met gesloten kap.

- Gebruik alleen branders zoals aangegeven in de tekening indien u met gesloten kap bereidt.
- Plaats de vlamverdeler, grillplaat of pan op de centrale branders.
  Sluit de kap en draai de bedieningsknoppen naar “LO”.
- Open altijd eerst de kap voor u de barbecue aansteekt.
- Controleer de voortgang van het bakproces regelmatig.
- Gebruik nooit de Searbrander met gesloten kap.

WAT INDIEN UW BBQ NIET FUNCTIONEERT

- Niet roken tijdens het controleren van uw barbecue!
- Draai de gastoevoer dicht, draai de bedieningsknoppen naar “OFF”.
- Wacht vijf minuten voor u het nogmaals probeert.
- Controleer de gastoevoer/ -aansluitingen.
- Herhaal de aansteekprocedure en, indien de barbecue nog steeds niet wil werken, DRAAI DAN DE GASTOEVOER DICHT, DRAAI DE BEDIENINGSKNOPPEN NAAR “OFF”. Wacht tot de barbecue is afgekoeld en controleer het volgende:

a) Aansluiting van de leidingen van de brander op openingen.
CORRECTIE: Schuif de leiding van de brander goed over de opening.

b) Verstopping in gasleiding.
CORRECTIE: Maak de slang los van de barbecue.
Open de gastoevoer gedurende 1 seconde om verstopping in de slang op te heffen. Sluit de gastoevoer af (draai de knop op de gasfles dicht) en verbind de slang met de barbecue.

c) Verstopte opening
CORRECTIE: Haal alle losse onderdelen uit het binnenwerk van de barbecue. Maak de branders los door de splitpen onderaan de voet van de brander los te maken met gebruikmaking van een schroevendraaier of kabeltang. Til elke brander van de gasopening, verwijder de verstopping met een fijne draad.
Plaats de branders terug op de openingen en bevestig de brandervoet op de beugel op de bodem van de barbecue. Vervang de splitpennen. Plaats de losse onderdelen terug.

d) Aansluiting van ontsteker op brander
CORRECTIE: Het uiteinde van de elektrode moet wijzen naar de verzameldoos. Het gat tussen de vonkelektrode en het uiteinde van de verzameldoos moet ca. 3-5 mm zijn. Afstellen indien noodzakelijk door voorzichtig buigen.

Indien het nodig is te ontsteken terwijl de barbecue nog heet is, wacht dan tenminste vijf minuten alvorens de barbecue aan te steken. (Dit geeft gaslucht gelegenheid weg te trekken).

Indien alle controles/correcties zijn uitgevoerd en uw barbecue wil nog steeds niet naar behoren werken, raadpleeg dan uw verkoper of gasinstallateur.

ES

ADVERTENCIA

No encienda este aparato sin haber leído las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO en este manual.

- LAS ESPECIFICACIONES DE ESTE BBQ ESTAN CONTENIDAS EN LA ETIQUETA ADHERIDA A LA PARTE TRASERA DEL PANEL FRONTAL
- ESTE ASADOR ESTA CONFIGURADO PARA USO DE GAS PROPANO/BUTANO EN ESTADO LIQUIDO. NO LO UTILICE CON GAS NATURAL A MENOS DE QUE EL APARATO ESTE PRE-CONFIGURADO PARA EL USO DE GAS NATURAL.
- NO PERMITA QUE SEA OPERADO POR NIÑOS.
- LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES. ALEJE A LOS NIÑOS.
- CUALQUIER MODIFICACION A ESTE APARATO PUEDE SER CAUSA DE PELIGRO.
- NO ALTERE O MODIFIQUE EL REGULADOR O EL ENSAMBLE PARA EL SUMINISTRO DE GAS.
- NO DESPLACE ESTE APARATO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO.
- INSPECCIONE VISUALMENTE LA MANGUERA DE SUMINISTRO ANTES DE CADA USO PARA LOCALIZAR POSIBLES DAÑO O ROTURAS .
- NO INTENTE ENCENDER EL APARATO SI PERCIBE OLOR A GAS.
- LAS PARTES SELLADAS POR EL FABRICANTE NO DEBEN SER MANIPULADAS O ALTERADAS POR EL USUARIO.
- EL TANQUE PROVEEDOR DE GAS DEBERA SITUARSE A UN LADO DEL APARATO, NO POR ENCIMA O POR DEBAJO DEL APARATO.
- NO GUARDE O ALMACENE TANQUES DE GAS LLENOS O VACIOS DENTRO O CERCA DE ESTE APARATO
- NO ALMACENE O USE PETROLEO O CUALQUIER OTRO ELEMENTO FLAMABLE EN LA CERCANIA DE ESTE APARATO.
- APARTE LA MANGUERA DE GAS Y EL CORDON ELECTRICO DE ESTE APARATO.
- EVITE DOBLECES LA MANGUERA DE GAS.
- EN CASO DE ESTAR DAÑADA LA MAGUERA DEBERA SER REEMPLAZADA, AL IGUAL EN CASO DE QUE LAS CONDICIONES NACIONALES ASI LO REQUIERAN.
- NO ENCIENDA ESTE APARATO CON LA TAPA CERRADA.
- LA LLAMA PRODUCIDA DEBERA VERSE AZUL Y ESTABLE, POR NINGUNA RAZON DEBERA PRESENTAR PUNTAS AMARILLAS.
- NO SE APOYE EN LA SUPERFICIE DEL ASADOR DURANTE EL ENCENDIDO.
- UTILICE UTENSILIOS PARA BBQ DE BUENA CALIDAD.
- UTILICE GUANTES AISALNTES SECOS PARA HORNEAR AL OPERAR ESTE ASADOR.
- NUNCA CUBRA COMPLETAMENTE CON PAPEL ALUMINIO LAS SUPERFICIES INTERIORES O EXTERIORES DE ESTE ASADOR, ESTO PUEDE ALTERAR SEVERAMENTE EL FLUJO DE AIRE DURANTE LA COMBUSTION Y CREAR UN EXCESO DE CALOR EN EL AREA DE CONTROL.
- ASEGURESE DE REMOVER TODO EL MATERIAL DE EMPAQUE DEL ASADOR, INCLUYENDO LAS TIRAS QUE AMARRAN LA REJA DEL ASADOR.
- LA GRASA ES INFLAMABLE. DEJE ENFRIAR LA GRASA CALIENTE ANTES DE REMOVERLA. NO PERMITA QUE LA GRASA SE DEPOSITE EN EL ELEMENTO COLECTOR DE GRASA AL FONDO DEL ASADOR. LIMPIE EL ELEMENTO COLECTOR DE GRASA CON FRECUENCIA (DESPUES DE CADA 4-5 O 5 USOS)
- APAGUE TODOS LOS BOTONES DE CONTROL Y ASEGURESE DE QUE EL ASADOR SE HA ENFRIADO ANTES DE UTILIZAR CUALQUIER TIPO DE AEROSOL O LIQUIDO LIMPIADOR EN LA SUPERFICIE O INTERIOR DEL ASADOR, YA QUE LA ACCION LIMPIADORA DE LOS PRODUCTOS PODRIA, A CAUSA DEL CALOR, SOBREACTIVARSE Y PROVOCAR LA CORROSION DE LOS ELEMENTOS METALICOS DEL ASADOR.
- NUNCA UTILICE PARTES O ACCESORIOS DE OTRA MARCAO QUE NO HAYAN SIDO DE MANERA ESPECIFICA RECOMENDADOS POR PATTON. LA UTILIZACION DE PIEZAS NO AUTORIZADAS O NO RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE TENDRA COMO COSECUENCIA LA ANULACION DE LA GARANTIA.
- APAGUE Y DESCONECTE EL CILINDRO PROVEEDOR DE GAS DESPUES DE CADA USO.

ES

INFORMACION PARA SU SEGURIDAD

- Nunca utilice este asador sin regulador de presión.
- Si el regulador no es proporcionado con el asador -y dependiendo del tipo de gas que usted decida utilizar- contacte su proveedor de gas local para su adquisición.
- El listado de “presiones” a continuación es solo una guía.

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	**I3B/P (30)**	**I3+ (28-30 / 37)**		**I3P (50)**
Jet Size - 740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,85 mm (Side Burner)			
Jet Size - 720-0356	0,98 mm (Back Burner)			
Jet Size - 720-0355SB	1,35 mm (Sear Burner)			

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON	info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr		
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230						
720-0355		18,40	1340	3,20	230						
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275				CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	596	Pin No. 87BR78	

ENSAMBLE DEL REGULADOR Y LA MANGUERA:

- Debe ser compatible con Gas de Petróleo Líquido.
- Debe tolerar las “presiones de gas” mencionadas en el cuadro anterior.
- No deberá exceder 1.5 metros de longitud.
- La manguera flexible deberá ser una manguera conectada con adaptador.
- Utilice un anillo de conexión adecuado con extra seguridad para el ensamble de la manguera al adaptador del asador, esto para asegurar una buena conexión manguera/regulador.
- Después de que el ensamble haya sido asegurado, encienda el gas y cheque que no existan fugas. Vea el apartado *Control de Fugas de Gas*. Y asegúrese de llevar a cabo el proceso en un área ventilada y lejos de cualquier sustancia inflamable o superficie generadora de calor o flama.
- Nunca utilice un tanque perforado u oxidado .

ES

INFORMACION GENERAL

DONDE UTILIZAR SU ASADOR

- Este asador puede ser utilizado solo en áreas abiertas.
- No utilice este asador dentro de vehículos de recreación.
- No obstruya el flujo o combustión y ventilación de aire alrededor del asador.

CONTROL DE FUGAS DE GAS

NOTA: Nunca haga este control si se encuentra en algún lugar donde haya fuego o flamas encendidas.

Haga éste control antes de encender y utilizar este asador por primera vez, y al comienzo de cada nueva temporada (o después de cada cambio de cilindro de gas)

1. Prepare una solución de agua jabonosa con agua y jabón detergente.
2. Gire el botón de control a ''OFF'', y encienda el generador de gas.
3. Aplíque la solución jabonosa a todas las conexiones de gas. Burbujas aparecerán si las conexiones no están propiamente selladas. Apretar o reparar sera necesario.
4. Si usted observa que existe un fuga de gas que usted mismo no pueda reparar, apague el suministro de gas, desconecte la manguera y contacteal vendedor o proveedor de servicio.

SEGURIDAD DEL CILINDRO DE GAS

- Cierre la valvula del cilindro después de cada uso.
- Si usted guarda el asador en el interior, desonécte el cilindro de gas y guarde el cilindro en algún lugar expuesto al aire libre.
- Mantenga siempre el cilindro de gas en posición vertical.
- No exponga el cilindro de gas a temperatures muy altas o calor exesivo.
- Mantenga el cilindro lejos de cualquier fuente de calor, flama o chispa.

BUTANO O PROPANO?

Existen dos tipos de gas que pueden ser utilizados con este asador. Es importante que usted use el regulador correcto para el tipo de gas que usted decida comprar.

Cilindros de hasta hasta un máximo de 10 kg son recomendados:

ES

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

- Apague el suministo de gas y gire el control de calor hasta “OFF”
  Espere a que todas la superficies se enfríen, después limpie los tubos de suministo y puertos quemadores

LIMPIADO DE LAS REJILLAS DEL ASADOR

- CIerre la válvula de suministro de gas.
- Deje que las rejillas se enfríen antes de lavarlas en solución jabonosa.
  Utilice una esponja húmeda o de nylon o un cepillo de cerdas metálicas.

LIMPIADO DE LAS HORNILLAS

- Limpie las hornillas periódicamente en una solución jabonosa. Utilice un cepillo de cerdas metálicas para remover residuos de grasa pegada en caso de ser necesario. Seque muy bien antes de reinstalar el cuerpo del asador.

LIMPIADO DEL RECEPTOR DE GRASA

- Deje que la grasa capturada se enfríe antes de vacíar y lave con detergente líquido.

LIMPIADO ANNUAL DEL ASADOR

Limpiar las rejillas y lacas del asador lo mantendran listo para su siguiente uso. Una vez al año limpie a fondo su asador.

INTERIOR

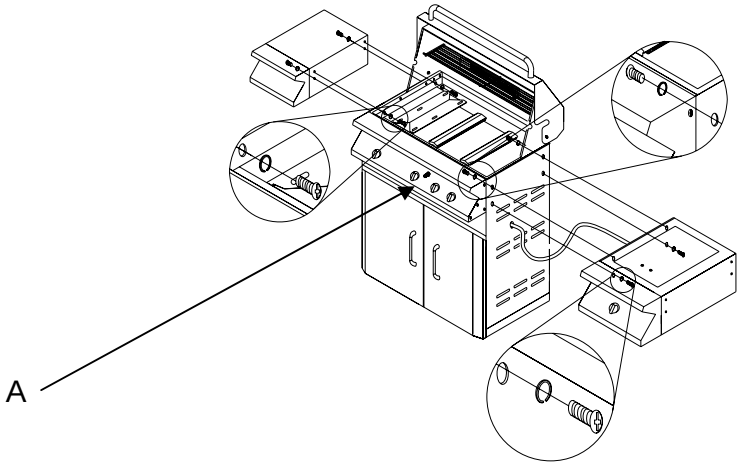
- Apague el control quemador girándolo hasta la posición “OFF”, cierre la válvula del cilindro de gas y desconéctelo.
- Remueva la manguera del ensamblado del asador .
- Remueva y limpie las placas de cocción, las hornillas y los quemadores.
- Cubra los orificios de la válvula de gas con folio de aluminio.
- Cepille el interior y la base del asador con un cepillo metálico. Lave con una solución de jabón suave (bicarbonato de sodio) y agua caliente. Enjuague muy bien y séque completamente
  Limpie los hoyos obstruídos con un clip sujetador de papel extendido .
- Cheque el electrdo generador de chispa y ajuste en caso de ser necesario.
- Reemplaze quemadores y demás componentes.
- Reconécte el gas y haga una prueba de encendido.
- El cuidado y mantenimiento adecuado de este aparato lo mantendrán en excelentes condiciones y prolongarán la vida de su asador.
- Almacene el asador en un lugar seco.

ACERO INOXIDABLE

- Etse asador esta hecho de acero inoxidable. Existen mucho tipos y marcas de limpiadores de acero inoxidable. Siempre utilice los productos más suaves y menos corrosivos, siempre limpie siguiendo la dirección del patrón del material.
- Para retocar rayones en la supeficies de acero inoxidable, lije suavemente la superficie con una lija fina siguiendo la direccción del patrón del material.
- Manchas de grasa se pueden acumular en la superficie de acero inoxidable del asador y dar la apariencia de óxido. Para removerlas utilice una estopa con limpiador para acero inoxidable.

ARAÑAS E INSECTOS PUEDEN TEJER TELARAÑAS Y CREAR NIDOS DENTROS DE LOS TUBOS QUEMADORES. ESTO PUEDE OBSTRUIR EL FLUJO DE GAS Y OCASIONAR FUEGO.
ESTE TIPO DE OBSTRUCCION PUEDE CAUSAR SERIOS DAÑOS AL ASADOR Y PUEDE HACER PELIGROSA LA OPERACIÓN DEL APARATO.
RECOMENDAMOS INSPECCIONE CUIDADOSA Y FRECUENTE DE LOS TUBOS QUEMADORES.

UTILIZACIÓN DEL QUEMADOR Y REGELADOR DE ENCENDIDO



MANTENGA LA TAPA DEL ASADOR ABIERTA AL ENCENDERLO.
ADVERTENCIA:NUNCA UTILICE EL QUEMADOR CON LA TAPA CERRADA

1. Con los botones del control de la hornilla quemadora (A) en posición “Off”, abra la válvula del cilindro de gas.
2. Al comenzar el ensamble, las líneas de gas y los quemadores estarán llenos de aire. Las líneas deberán ser llenadas con gas. Pueden ser necesario comenzar varias veces antes de que las líneas se llenen de gas completamente.
3. Presione y de vuelta al boton de control hasta la la posición “HI”. El pilot ova a encender la hornilla quemadora immediatamente. Deje de presionar el boton una vez que la hornilla este encendida.
4. Si la hornilla no se enciende repita los pasos 1,2, y 3 hasta conseguir encenderla.
5. Si la hornilla no se queda encendida despues del paso 4, APAGUE EL GAS y ESPERE 5 MINUTOS antes de volver a intentarlo otra vez o de utilizar un cerillo.
6. NOTA: Asegúrese de los demas botones de control se encuentren en la posición “OFF”.
7. Si la hornilla quemadora no se enciende, apague la llave de paso del gas. Inspeccione para descartar obstrucciones.

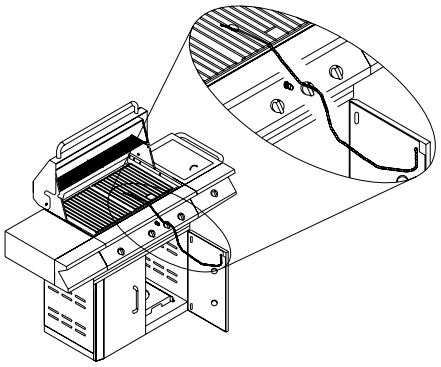
ES

PRIMER USO DESPUES DE PERIODOS LARGOS – COMIENZO DE TEMPORADA

- Lea Las Instrucciones de Seguridad, Encendido y Operación cuidadosamente.
- Cheque los orificios de la válvula de gas, tubos de las hornillas y puertos para descartar obstrucciones.
- Cheque que el tubo de las hornillas este colocado propiamente por el orificio de la válvula.
- Cheque que el cilindro de gas este lleno.
- Controle que no haya fugas de gas utilizando la solución jabonosa.
- Gire el boton de control de la hornilla a la posición “OFF”.
- Mantenga la tapa del asador abierta durante el encendido.

PROCEDIMIENTO DE OPERACION DE LA HORNILLA LATERAL

- Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si existe evidencia de roturas, desgaste o daño, deberá ser remplazada.
- Mantenga una botella de spray con agua jabonosa cerca de la válvula de suministro de gas y cheque las conexiones antes de cada uso.
- Abra la tapa del asador antes de encenderlo.
  Presione y dé vuelta al boton de encendido de la hornilla
  Quemadora hasta escuchar un click. La chsipa
  Producida encenderá la hornilla.
- Si no se llegase a producir chispa, utilice un cerillo para el encendido.
- Utilice un wok o cacerola de hasta 200 mm de grosor
  Con un mínimo de 120 mm de diámetro.
  Cacerolas de mayor tamaño ttraerán como consecuencia
  La decoloración de la superficie.



POCEDIMIENTO DE OPERCION PARA ROSTIZAR

- Abra la tapa del asador antes de encenderlo.
- Presione y de vuelta al boton de control hasta la la posición “HI”. El pilot ova a encender la hornilla quemadora immediatamente. Deje de presionar el boton una vez que la hornilla este encendida.
- Si no se llegase a producir chispa, utilice un cerillo para el encendido.
- Para obtener mejores resultados al rostizar hágalo siempre con la tapa del asador cerradaa.

NOTA: EL lugar donde se encuentra el aparato lo hace más susceptible a las condiciones climatologicas al momento de rostizar. Por esta razón se recomienda no utilizar la function para rostizar cuando haya mucho viento.

PROCEDIMIENTO ANTI-QUEMADURAS

Antes de utilizar el asador por primera vez queme cualquier residuo de aceite u otras sustanciass extra.as que pudiesen encontrarse en las placas del asador, girando el control de la hornilla quemadora a la posición “HI” por aproximadamente 15 minutos.

- Con la tapa abierta, girando todos los botones de el control de la hornilla quemadora a la posición “HI” por aproximadamente 15 minutos.
- Apague , deje que todas las superficies se enfrien, y luego lave las partes con una solución jabonosa y una esponja o cepillo. Seque las superficies con un trapo.

COCINANDO CON LA TAPA CERRADA

IMPORTANTE: Nunca utilice los controles quemadores en la posición“HI” cuando cocine con la tapa de asador cerrada.

- Solo utilice los controles como mostrados en el diagrama cuando cocine con la tapa cerrada.
- Coloque el controlador de la flama al centro del asador en la posición “LO” y coloque la cacerola o rejilla del asador al centro.
- Mantenga siempre la tapa del asador abierta durante el proceso de encendido.
- Cheque el proceso periodicamente.
- Nunca utilice el quemador con la tapa cerrada

SI EL ASADOR NO FUNCIONA DE LA MANERA APROPIADA

- No fume al momento de checar el funcionamiento!
- Apague el suministro de gas, gire los controles a la posición “OFF”.
- Espere 5 minutos antes de volver a intentar encender el aparato.
- Cheque el suministro de gas y/o las conexiones.
- Repita el proceso de encendido, si el aparato no enciende de manera adecuada, APAGUE EL SUMINISTRO DE GAS, GIRE TODOS LOS CONTROLES DEL APARATO A LA POSICION “OFF”. Y espere hasta que el asador se enfríe para checar lo siguiente:

a) Mal alineamiento de los tubos de suministro a la hornillas quemadoras sobre los orificios.
CORRECCION: Posicione los tubos y coloquelos correctamente sobre los orificios.

b) Obstrucción en la línea de gas.
CORRECCION: Remueva la manguera de suministro de gas.
Abra la válvula proveedora de gas por un Segundo para aliviar cualquier obstrucción en la manguera. Cierre el suministro de gas y reconecte la manguera.

c) Orificio tapado
CORRECCION: Remueva los elementos sueltos del interior de asador. Remueva las hornillas quemadoras levantando el pin por debajo del “pie”utilizando un desarmador. Levante cada hornilla quemadora alejandola de los orificios de la válvula de gas, y remueva cualquier obstrucción con un alambre Delgado.
Reinstale las hornillas quemadoras sobre los orificios y coloque cada hornilla de nuevo en el lugar correspondiente al fondo del asador. Y coloque el resto de los elementos de nuevo en su lugar

d) Hornilla o generador de chispa desalineado
CORRECCION: La punta de los electrodes deberá esta apuntando hacia la caja colectora. El espacio entre el electrodo generador de chispa y la punta del collector deberá ser de 3-5 mm. Ajuste en caso de ser necesario acomodándolos correctamente.

Si el re-encendido es necesario cuando el asador esté aún caliente, espere por al menos 5 minutos antes de comenzar el reencendido. (Para dejar que el gas acumulado se evapore)
Si todos los chequeos y correcciones se han llevado a cabo y el asador continúa fallando para operar de manera correcta, consulte al vendedor o a su distribuidor de gas.

PT

AVISO

Não acenda essa Churrasqueira sem antes ler o Manual de Instruções

- AS ESPECIFICAÇÕES DESTE PRODUTO PODEM SER ENCONTRADAS NO VERSO DO PAINEL FRONTAL DA CHURRASQUEIRA.
- ESTA É UMA CHURRASQUEIRA CONFIGURADA A BASE PROPANO/BUTANO LÍQUIDO. NÃO USE GÁS NATURAL. A NÃO SER QUE A MESMA TENHA SIDO CONFIGURADA PARA ESTE PRÍNCIPIO.
- NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS USEM A CHURRASQUEIRA.
- ALGUMAS PARTES ACESSÍVEIS PODEM ESTAR EXTREMAMENTE QUENTES. MANTENHA AS CRIANÇAS AFASTADAS.
- QUALQUER TIPO DE MODIFICAÇÃO DESSA CHURRASQUEIRA PODE SER PERIGOSA.
- NUNCA ALTERE OU MODIFIQUE O REGULADOR OU BUJÃO DE GÁS.
- NÃO MOVA A CHURRASQUEIRA ENQUANTO A MESMA ESTIVER EM USO.
- ESTEJA ATENTO A QUALQUER TIPO DE DANO (RACHADURAS, USO EXCESSIVO ENTRE OUTROS).
- NÃO TENTE ACENDER A CHURRASQUEIRA CASO HAJA CHEIRO DE GÀS.
- PARTES SELADAS PELO FABRICANTE DEVEM PERMANECER INTACTAS.
- COLOQUE O TANQUE DE GÀS PERTO DA CHURRASQUEIRA E NUNCA EMBAIXO DA MESMA OU NO CARRINHO.
- NÀO GUARDE CILINDROS DE GÁS PERTO DA CHURRASQUEIRA.
- NÃO GUARDE E NEM USE QUALQUER PRODUTO INFLAMÁVEL PERTO DA CHURRASQUEIRA.
- MANTENHA A MANGUEIRA DE GÁS E QUALQUER FRIO DE ELETRICIDADE DISTANTE DA CHURRASQUEIRA.
- A MANGUEIRA DE GÀS DEVE SER SUBSTITUÍDA CASO DANIFICADA OU SE EXIGIDA PELAS LEIS NACIONAIS.
- NÀO ACENDA A CHURRASQUEIRA COM A TAMPA FECHADA.
- AS CHAMAS DEVEM SER AZUIS SEM PONTAS AMARELAS.
- JAMAIS ENCOSTE NA CHURRASQUEIRA ENQUANTO ESTIVER ASCEDENDO-A.
- USE FERRAMENTAS DE CHURRASCO DE QUALIDADE.
- USE LUVAS DE FORNO ENQUANTO ESTIVER OPERANDO A CHURRASQUEIRA.
- NUNCA CUBRA COMPLETAMENTE VASILHAS/ PRATOS/ GRIL OU O FUNDO DA CHURRASQUEIRA COM PAPEL DE ALUMÍNIO. ISSO PODE CAUSAR UM DANO SEVERO DE NA COMBUSTÃO E PODE LEVAR A UM EXCESSO DE AQUECIMENTO.
- TENHA CERTEZA DE QUE TODOS OS MATERIAIS DA EMBALAGEM TENHAM SIDO REMOVIDOS DA CHURRASQUEIRA ANTES DO USO.
- A GORDURA É INFLÁMÁVEL. DEIXA A GORDURA QUENTE ESFRIAR ANTES DE LIDAR COM A MESMA. NÃO DEIXA A GORDURA SE ACUMULAR NA CHURRASQUEIRA. LIMPE A BANDEIJA EMBAIXO DO GRIL DEPOIS DE 4 OU 5 USOS.
- DESLIGUE TODOS OS BOTÕES E SE CERTIFIQUE QUE A CHURRASQUEIRA ESTA FRIA ANTES DE APLICAR QUALQUER PRODUTO DE LIMPEZA NA CHURRASQUEIRA OU DENTRO DELA.
- NUNCA USE NENHUMA PARTE DE OUTRO FABRICANTE NA CHURRASQUEIRA QUE NÃO TENHAM SIDO FABRICADOS ESPECIFICAMENTE PELA PATTON. SUA GARANTIA NÃO SERÀ RECONHECIDA SE A PEÇA FOR DE OUTRO FABRICANTE ESTIVER SENDO USADA. DESLIGUE O TANQUE DE GÀS APÓS O USO.

PT

SEGURANÇA

- Nunca opere essa churrasqueira sem um regulador de pressão.
- Se o regulador não estiver incluído na sua churrasqueira (dependendo to tipo de gàs escolhido), leve o aparelho a um loja especializada.
  As pressões abaixo são apenas um guia.

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	II3B/P (30)	II+ (20-30 / 37)		II3P (50)
Jet Size - 740-0354A		0,98 mm (Main Burner)		
Jet Size - 720-0354/0356/0355/SBy740-0354A		0,98 mm (Main Burner)		
Jet Size - 720-0354/0356/0355/SBy740-0354A		0,85 mm (Side Burner)		
Jet Size - 720-0356		0,98 mm (Back Burner)		
Jet Size - 720-0355SB		1,35 mm (Sear Burner)		

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230					
720-0355		18,40	1340	3,20	230					
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275			CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	595	Pin No. 87BR78

REGULADOR E MONTAGEM DA MANGUEIRA DE GàS:

- Deve ser compatível com Gás de Petróleo Líquido (LPG)
- Deve ser capaz de aguentar as pressões mencionadas no quadro.
- Não devem exceder 1.5 metros de comprimento.
- A mangueira flexível deve ser uma mangueira conectada com um adaptador.
- Use um clipe de manqueira apropriado para conectar a mangueira no adaptador da churrasqueira.
- Depois de montar a churrasqueira, procure por vazamentos. Veja “Procurando por vazamentos de gás’’. Tenha certeza que esse procedimento e feito em um lugar com ventilação e nunca na presence de uma chama, faísca, ou fonte de calor.
- Nunca use um tanque sujo ou dentado.

LUGAR DE UTILIZAÇAO

- Essa churrasqueira só pode ser usada em lugares abertos.
- Não use essa churrasqueira dentro de veículos recreativos.
- Nào obstrua a corrente de ar, de combustível ou de ventilação em volta de churrasqueira.

CHECANDO VAZAMENTOS DE GáS

AVISO: Nunca procure por vazamentos com uma chama acesa.
Se você sentir o cheiro de gás, nao tente ascender a churrasqueira. Feche a válvula do tanque de gás e apague as chamas restantes.

Cheque se há vazamento de gás antes de usar a churrasqueira pela a primeira vez, e também no começo de uma nova estação (ou sempre que o cilindro de gás for trocado).

1. Faça uma solução com uma parte de água e uma outra parte de detergente.
2. Coloque o controle da churrasqueira em “desligado” e abra a válvula do bujão de gás direto no cilindro.
3. Coloque a solucão de água e detergente em todas as conexões de gás. Algumas bolhas irão aparecer caso as conexões nao estejam propriamente seladas. Ajuste as conexões se necessário.
4. Se você observar um vazamento que não pode ser concertado, desligue a válvula do cilindro de gás, retire a mangueira e procure uma agência autorizada de churrasqueiras perto da sua casa.

SEGURANÇA DO CILINDRO DE GáS

- Feche a válvula do cilindro de gás após o uso.
- Se você guardar a churrasqueira em um lugar fechado, desconecte o cilindro de gás e coloque-o no lado de fora. Jamais guarde o cilindro de gás em um lugar fechado.
- Mantenha o cilindro de gás sempre na posição normal. (vertical).
- Mantenha o cilindro distante de chamas, faíscas e fontes de calor.

BUTANO OU PROPANO?

Existem dois tipos de gases que podem ser usados na sua churrasqueira. É importante que você use o regulador correto de acordo com o tipo de gás que voce comprar.

Até 10kg os tamanhos do cilindro sao recomendados.

MANUTENÇAO

APAGANDO A CHURRASQUEIRA

- Desligue o gás e coloque e desligue o botào da churrasqueira. Espere até que a mesma esfrie e limpe a por dentro.

LIMPANDO O GRILL

- Feche a válvula do cilindro de gás.
- Espere que as bandejas do grill esfriem antes de lavá-los em solução de água quente com sabão. Use um pano húmido ou uma escova de limpeza.

LIMPANDO A CHURRASQUEIRA

- Lave a churrasqueira frequentemente (por dentro) com uma solução de água quente e sabão. Use uma escova de limpeza para retirar possíveis resíduos de comida se necessário. Seque toda a churrasqueira logo após a limpeza.

LIMPANDO A BANDEJA DE GORDURA

- Deixe a gordura secar antes de esvaziar a bandeja. Lave-a com um detergente líquido.

LIMPEZA ANUAL DA CHURRASQUEIRA

Limpar a churrasqueira após cada uso permite que ela esteja pronta para uma utilização istântanea. Uma vez por ano a churrasqueira deve ter uma limpeza total.

INTERIOR

- Coloque todos os botões de controle do queimador na posição OFF. Feche a válvula do cilindro de gás desconecte o fornecinemto de gás.
- Retire a Mangueira e o regulador de gás da churrasqueira.
- Retire e limpe as bandejas e todos os elementos da churrasqueira.
- Cubra os orifícios da válvula de gás com papel de alumínio.
- Escove a estrutura de churrasqueira por dentro e embaixo com uma escova de limpeza. Lave a churrasqueira com sabão e água quente. Enxague e seque-a.
- Retire o alumínio dos orifícios da válvula do cilindro do Gás e cheque se ha alguma obstrução.
- Desemtupa possíveis obstrucões nas conexões com um clipe de papel. Não use palitos de dentes.
- Cheque todos os fios de eletrecidade. Ajuste se necessário.
- Substitua partes da churrasqueira se necessário.
- Conecte a mangueira novamente e teste a ignição.
- Cuidados com a sua churrasqueira irào mantê-la sempre nova e em boas condições, prolongando sua vida.
- Coloque a churrasqueira em um lugar seco.

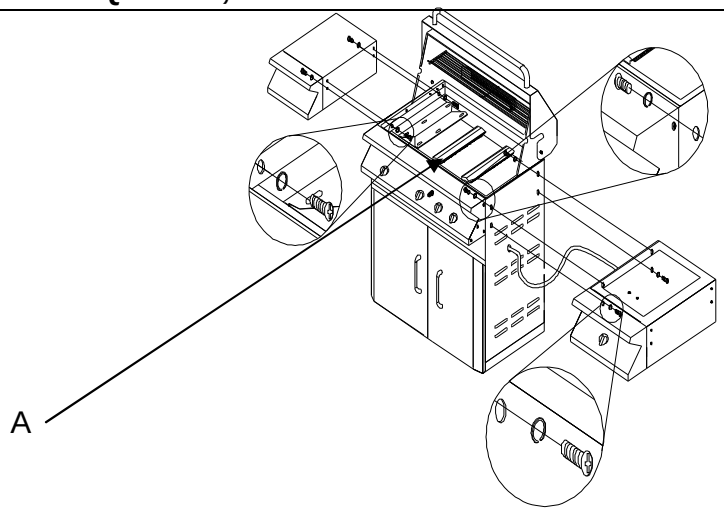
PT

AÇO INOXIDADO

- O grill é feito de aço inoxidado. Existem vários produtos de limpeza disponíveis para aço inoxidado. Sempre utilize o procedimento mais leve. Sempre limpe na mesma direção.
- Para limpar partes arranhadas, use um produto de polimento sobre a superfície, limpando-a na mesma direção.
- A gordura pode acumular nas superficies do aço inoxidado, dando uma aparência suja. Para retira-la, use um produto corroviso juntamente com um produto especial para Aço Inoxidado.

ARANHAS E INSETOS PODEM OCASIONALMENTE FAZER NINHOS SOBRE OS QUEIMADORES E TAMBÉM SOBRE OS TUBOS DE GÁS. ESSES PODEM OBSTRUIR A PASSAGEM DE GÁS CAUSANDO FOGO.
A CHURRASQUEIRA PODE FICAR EXTREMAMENTE DANIFICADA , CAUSANDO UMA SITUAÇÃO DE PERIGO. A LIMPEZA FREQUENTE DOS TUBOS DE GÁS DENTRO DA CHURRASQUEIRA E RECOMENDÁVEL.

USAR O ESQUERIO, E CONTROLE A FASCIÁ



SEMPRE ABRA A CHURRASQUEIRA ANTES DE ACENDE-LA.
ATENçÂO! NUNCA USAR O ESQUEIRO COM TAMPA FECHADA

1. Com os botões de controle desligados (OFF), abra a válvula do cilindro de Gás.
2. No primeiro uso, os tubos de gás e os queimadores estarão cheios de ar. Os tubos devem ser preenchidos com o gás. Será necessário algumas tentativas até que os tubos estejam com gás.
3. Vire o botão de controle do queimador lentamente para alto (HI). A chama vai ser ser acendida instantaneamente. Solte o botão assim que a chama acender
4. Se a chama nao acender, desligue a válvula e repita os passos 3, por duas ou três vezes.
5. Se o queimador nao acender depois do passo 4, DESLIGUE O GÁS e ESPERE 5 MINUTOS antes de tentar novamente.
6. Aviso: Se certifique de que os botões de controle dos queimadores estão desligados na posição de “OFF”.
7. Se a Churrasqueira nao acender, desligue o gás. Cheque possíveis obstruções.

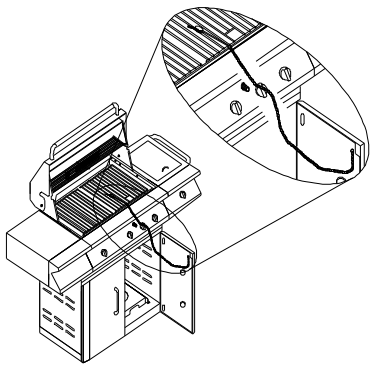
PT

PRIMEIRO USO/USO DEPOIS DE UM LONGO TEMPO – COMEÇO DE UMA NOVA ESTAÇãO

- Leia as instruções de segurança com cuidado.
- Cheque os orifícios da válvula de gás, tubos de gás, e portos para qualquer tipo de obstrução
- Verifique se o Queimador está localizado sobre o orificio da válvula.
- Verifique se o cilindro de Gás está cheio
- Procure por vazamentos de gás usando soluções de água com sabão.
- Coloque todos os botões de controle dos queimadores na posição de “off” e conecte o gás.
- Abra a tampa antes de acender.

PROCEDIMENTO DE OPERAÇãO DA CHURRASQUEIRA

- Inspecione a mangueira de gás antes de ligar o gás. Substitua a mangueira em caso de cortes, furos ou desgaste.
- Mantenha um spray de água e sabão perto da válvula de gás e sempre cheque as conexões antes do uso.
- Abra a tampa antes de acender a churrasqueira.
- Empurre e rode o botão do controle de ignição até que se ouça um clic. O acendedor vai soltar uma faísca para acender a churrasqueira.
- Se o acendedor da churrasqueira falhar, use um fósforo ou um acendedor manual.
- Use uma panela wok de até 200 mm comum diâmetro máximo de 120mm. Panelas maiores podem ter suas superficies descoloradas.



PROCEDIMENTO DE OPERACAO DO ROTISSERIE

- A tampa da churrasqueira tem que estar aberta antes da mesma ser acesa.
- Empurre e vire o botão de controle do queimador para “Hi”. Simultaneamente aperte o botão de ignição elétrica.
- Caso o acendedor nao funcione, use fósforos para acender o fogo.
- Para melhores resultados sempre cozinhe o rotisserie com a tampa fechada.

AVISO: A Localização do queimador do Rotisserie pode vir a compromoter a performance da churrasqueira durante dias com ventos. Por este motivo você nao deveria operar o Rotisserie durante dias com muito vento.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇAO, LIMPANDO RESíDUOS

Antes de usar a sua churrasqueira pela primeira vez, é importante queimar qualquer tipo de óleos e resíduos do grill/bandeja e panela.

- Com a tampa da Churrasqueira aberta, opere os queimadores em “hi”, acenda a churrasqueira e a opere por 10 a 15 minutos.
- Desligue a churrasqueira, espere que a mesma esfrie e limpe-a com um pano húmido e uma escova de limpeza.

PT

COZINHANDO COM A TAMPA FECHADA

IMPORTANTE: Nunca acione todos os queimadores em “hi”quando a tampa estiver fechada.

- Só use os queimadores como mostrado no diagrama quando estiver cozinhando com a tampa fechada.
- Posicione a bandeja, o grill ou a panela sobre os queimadores centrais.
- Feche a tampa e ajuste os queimadores para “LO”.
- Sempre abra a tampa antes de acender a churrasqueira.
- Cheque esse processo periodicamente.
- Nunca usar o esqueiro com a tampa fechada.

SE A CHURRASQUEIRA NãO FUNCIONAR CORRETAMENTE

- Não fume enquanto estiver checando!
- Desligue o gás, e desligue o controle do queimador.
- Espere cinco minutos antes de tentar novamente.
- Cheque as conexões do Gás.
- Repita o procedimento de acendimento e, se a churrasqueira ainda nao funcionar, DESLIGUE O GÁS NA FONTE, DESLIGUE OS BOTÕES DOS QUEIMADORES PARA “OFF”. Espere a Churrasqueira esfriar e cheque o seguinte:

a) Desalinhamento do tubo(os) do queimador(es) sobre os Ofirícios.
SOLUÇÃO: Reposicione o tubo para que esse possa estar em cima do orifício.

b) Obstrução na Linha de Gás.
SOLUÇÃO: Remova a mangueira de Gás da Churrasqueira.
Abra o gás por um Segundo para limpar qualquer obstrução possível da mangueira.
Feche o gás na fonte e reconecte a mangueira na Churrasqueira.

c) Orifício bloqueado.
SOLUÇÃO: Remova os itens perdidos dentro da Churrasqueira. Remova queimadores tirando soltando a parte de baixo com uma chave de fenda. Levante cada queimador dos orifícios das válvulas de gás, limpe qualquer obstrução com um fio fino. Coloque os queimadores novamente sobre os orificios com uma chave de fenda.

d) Desalinhamento do Acendedor no Queimador
SOLUÇÃO: A ponta do eletrodo deveria estar apontando para a caixa coletora. A falha entre a faísca e a ponta do acendedor devem ser de 3-5mm. Ajuste se necessário.

Se a re-ignição for necessária enquanto a Churrasqueira ainda estiver quente, espere pelo menos cinco minutos antes de tentar uma nova ignição. (Isto acumula Gás a ser limpo)
Se todas as soluções aqui descritas falharem, por favor consulte um técnico especializado em Gás ou Churrasqueiras.

DK

ADVARSEL

Tænd ikke denne grill, før du har læst "TÆNDINGSVEJLEDNING" i denne håndbog.

- SPECIFIKATIONER FOR GRILLEN KAN FINDES PÅ DET MÆRKAT, DER SIDDER PÅ BAGSIDEN AF FRONTPANELET.
- DENNE GRILL ER KONFIGURERET TIL FLYDENDE PROPAN/BUTAN. BRUG IKKE EN FORSYNINGSLEDNING MED NATURGAS, MEDMINDRE GRILLEN ER KONFIGURERET TIL BRUG AF NATURGAS PÅ FORHÅND.
- LAD IKKE BØRN BETJENE GRILLEN.
- TILGÆNGELIGE DELE KAN BLIVE MEGET VARME, HOLD BØRN VÆK.
- ENHVER MODIFIKATION AF DENNE GRILL KAN VÆRE FARLIG.
- FORETAG ALDRIG ÆNDRINGER ELLER MODIFIKATIONER AF REGULATOREN ELLER GASFORSYNINGSENHEDEN.
- FLYT IKKE DENNE GRILL, MENS DEN ER I BRUG.
- EFTERSE SLANGEN VISUELT FOR SNIT, REVNER, KRAFTIGT SLID ELLER ANDEN BESKADIGELSE, HVER GANG FØR GRILLEN BENYTTES.
- FORSØG IKKE AT TÆNDE GRILLEN, HVIS DU KAN LUGTE GAS.
- BRUGEREN MÅ IKKE FORETAGE INDGREB I DELE, SOM PRODUCENTEN ELLER DENNES BEFULDMÆGTIGEDE HAR FORSEGLET.
- PLACER FLASKEN MED FLYDENDE GAS VED SIDEN AF GRILLEN, IKKE UNDER DEN OG IKKE PÅ GRILLVOGNEN.
- UNDLAD AT OPBEVARE TOMME ELLER FULDE EKSTRA GASFLASKER I, UNDER ELLER I NÆRHEDEN AF GRILLEN.
- UNDLAD AT OPBEVARE ELLER BRUGE BENZIN ELLER ANDRE BRÆNDBARE LUFTFORMIGE VÆSKER I NÆRHEDEN AF GRILLEN.
- HOLD GASSLANGEN OG EVT. EL-LEDNINGER BORTE FRA VARME OVERFLADER.
- UNDGÅ SNONINGER PÅ GASSLANGEN.
- SLANGEN SKAL UDSKIFTES, HVIS DEN BESKADIGES, OG I HENHOLD TIL NATIONALE BESTEMMELSER.
- UNDLAD AT TÆNDE GRILLEN MED LUKKET LÅG.
- FLAMMERNE SKAL VÆRE BLÅ OG STABILE UDEN GULE SPIDSER.
- LÆN DIG ALDRIG IND OVER TILBEREDNINGSOVERFLADEN, MENS DU TÆNDER GRILLEN.
- BRUG GRILLREDSKABER AF GOD KVALITET.
- BÆR TØRRE GRILLHANDSKER, NÅR DU BETJENER GRILLEN.
- DÆK ALDRIG VARMESPREDERE/GRILLRISTE/GRILLPLADER ELLER GRILLENS BUND FULDSTÆNDIGT MED STANNIOL. DETTE KAN GIVE KRAFTIG FORSTYRRELSE I STRØMMEN AF FORBRÆNDINGSLUFT ELLER FANGE VARM LUFT I REGULERINGSOMRÅDET.
- SØRG FOR, AT AL EMBALLAGE ER FJERNET FRA GRILLEN, INKLUSIVE FASTSPÆNDINGSREMMENE TIL BRÆNDEREN.
- FEDT ER BRÆNDBART. LAD VARMT FEDTSTOF KØLE AF, FØR DET HÅNDTERES. LAD IKKE FEDTAFLEJRINGER SAMLE SIG I FEDTBAKKEN I BUNDEN AF GRILLENS FYRKASSE. RENGØR FEDTBAKKEN HYPPIGT (EFTER HVER 4.-5. BRUG).
- SLUK FOR ALLE BETJENINGSKNAPPER, OG SØRG FOR, AT GRILLEN ER KOLD, FØR DER BENYTTES NOGEN FORM FOR AEROSOLRENGØRINGSMIDDEL PÅ ELLER I NÆRHEDEN AF DEN.
  DET KEMIKALIE, DER DANNER SPRAYFUNKTIONEN, KAN – HVIS DER ER VARME TIL STEDE – ANTÆNDE ELLER FORÅRSAGE KORROSION AF METALDELE.
- BRUG ALDRIG TILBEHØR ELLER DELE FRA ANDRE PRODUCENTER, ELLER SOM PATTON IKKE HAR ANBEFALET SPECIFIKT. DIN GARANTI BORTFALDER, HVIS DU HAR BENYTTET SÅDANT TILBEHØR ELLER SÅDANNE DELE.
- SLUK FOR GASFORSYNINGEN PÅ GASFLASKEN EFTER BRUG.

DK

SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- Betjen aldrig denne grill uden en trykregulator.
- Hvis regulatoren ikke følger med din grill – alt afhængigt af, hvilken gas du beslutter dig for at bruge – så henvend dig til din lokale gasforhandler for at få en regulator.
- Følgende forsyningstryk er kun vejledende.

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	**I3B/P (30)**	**I3+ (28-30 / 37)**		**I3P (50)**
Jet Size - 740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,85 mm (Side Burner)			
Jet Size - 720-0356	0,98 mm (Back Burner)			
Jet Size - 720-0355SB	1,35 mm (Sear Burner)			

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON	info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr		
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230						
720-0355		18,40	1340	3,20	230						
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275				CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	596	Pin No. 87BR78	

REGULATOR- OG SLANGEENHED:

- Skal være egnet til flaskegas (LPG).
- Skal kunne holde til ovenstående tryk.
- Må ikke overskride en længde på 1,5 meter.
- Den fleksible slange skal være tilsluttet med en adapter.
- Brug en egnet Jubilee-slangeklemme eller en befæstelse med to ører til at tilslutte slangen til grilladapteren og opnå en sikker slange/regulatorforbindelse.
- Efter forsvarlig tilslutning af enheden, kan der tændes for gassen og søges efter lækage. Se *Søgning efter gaslækager.* Sørg for, at denne procedure udføres et sted med god udluftning og aldrig i nærheden af åben ild, gnister eller varmekilder.
- Brug aldrig en bulet eller rusten LG-flaske.

GENERELLE OPLYSNINGER

PLACERING AF GRILLEN

- Denne grill må kun benyttes udendørs.
- Brug ikke denne grill i campingvogne og lignende.
- Bloker ikke strømning af forbrændings- og ventilationsluft omkring grillen.

SØGNING EFTER GASLÆKAGER

BEMÆRK: Søg aldrig efter lækager med åben ild.
Hvis du kan lugte gas, må du ikke forsøge at tænde grillen. Luk gasflaskens ventil, sluk åben ild.

Søg efter gaslækager, før grillen tages i brug første gang, og når en ny grillsæson begynder (*eller efter udskiftning af gasflasken*).

1. Lav en sæbeopløsning af 1 del flydende opvaskemiddel og 1 del vand.
2. Sæt brænderbetjeningsknappen på ”OFF”, og tænd så for gassen ved kilden.
3. Påfør sæbeopløsningen på alle gasforbindelser. Der vil komme bobler i sæbeopløsningen, hvis forbindelserne ikke er korrekt forseglede. Stram eller reparer, hvis det er nødvendigt.
4. Hvis du bemærker en gaslækage, du ikke kan reparere, så sluk for gastankens ventil, afbryd slangen, og kontakt din grillforhandler eller -leverandør for yderligere oplysninger.

SIKKERHED VED BRUG AF GASFLASKER

- Luk gasflaskens ventil efter brug.
- Hvis du opbevarer grillen indendørs, så afbryd gasflasken, og opbevar flasken udendørs. Opbevar aldrig en gasflaske indendørs.
- Sørg for, at gasflasken altid står op.
- Udsæt ikke gasflasken for kraftig varme.
- Placer ikke gasflasken i nærheden af åben ild, gnister og varmekilder.

BUTAN ELLER PROPAN?

Der findes to forskellige typer gas, der kan benyttes til din gasgrill. Det er vigtigt, at du benytter den rigtige regulator til den type gas, du benytter.

Gasflaskestørrelser op til 10 kg anbefales.

VEDLIGEHOLDELSE

TILBAGESLAG

- Sluk for gassen ved kilden, og stil brænderbetjeningsknappen/-knapperne på ”OFF”. Vent, indtil grillen er kølet af, og rengør så brænderrør og brænderporte.

RENGØRING AF GRILLPLADER

- Luk gasflaskens ventil.
- Lad grillpladerne køle af, før de vaskes i varmt sæbevand.
  Brug en fugtig karklud, nylonsvamp eller en messingbørste.

RENGØRING AF VARMESPREDER

- Vask varmesprederen regelmæssigt i varmt sæbevand. Brug en messingbørste til at fjerne genstridige madlavningsrester, hvis det er nødvendigt. Tør grundigt før genmontering i grillen.

RENGØRING AF FEDTBAKKEN

- Lad indholdet køle af, før grillbakken tømmes og vaskes med flydende opvaskemiddel.

ÅRLIG RENGØRING AF GRILLEN

Rengøring af grillen og varmepladen efter brug gør, at grillen altid er parat til øjeblikkelig anvendelse. Giv grillen en grundig rengøring en gang om året.

INDVENDIGT

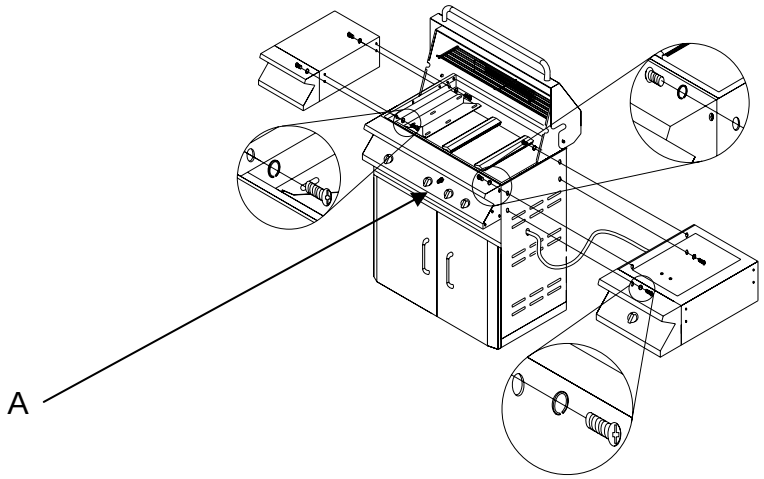
- Stil brænderbetjeningsknapperne på ”OFF”, luk for gasflaskeventilen, og afbryd gasforsyningen.
- Afbryd slange/regulatorforbindelsen fra grillen.
- Fjern og rengør grillpladerne, varmesprederne og brænderne.
- Dæk gasventilåbningerne med stanniol.
- Skrub grillens indre og bund med en messingbørste. Vask med en opløsning af mild sæbe (soda) og varmt vand. Skyl grundigt og tør.
- Fjern stanniol fra åbningerne, og kontroller om der er blokeringer.
- Rengør blokerede porte med en udrettet papirclips. Brug aldrig tandstikker af træ. De kan knække og blokere porten.
- Kontroller gnistelektroden, og juster, hvis det er nødvendigt.
- Sæt brændere og andre komponenter tilbage på plads.
- Tilslut gasslangen igen, og kontroller tændingen.
- Korrekt pleje og vedligeholdelse holder din grill i topform og forlænger dens levetid.
- Opbevar grillen tørt.

RUSTFRIT STÅL

- Grillen er fremstillet af rustfrit stål. Der findes mange forskellige rengøringsmidler til rustfrit stål. Brug altid den mildeste rengøringsprocedure først, og skrub i finishens retning.
- Påfaldende ridser i rustfrit stål kan fjernes ved at slibe det meget forsigtigt i finishens retning med tørt, ekstra fint smergelpapir til polering.
- Fedtpletter kan sætte sig fast på overflader af rustfrit stål og ligner rust. Brug en skuresvamp med et rengøringsmiddel til rustfrit stål for at fjerne dem.

EDDERKOPPER OG INSEKTER KAN AF OG TIL LAVE SPIND ELLER REDER I BRÆNDERSLANGERNE. DISSE KAN BLOKERE GASSTRØMMEN, HVILKET KAN FORÅRSAGE BRAND.
DETTE KALDES ”TILBAGESLAG” OG KAN FORÅRSAGE ALVORLIG BESKADIGELSE AF GRILLEN OG SKABE EN FARLIG BETJENINGSSITUATION.
DET ANBEFALES AT EFTERSE OG RENGØRE BRÆNDERSLANGERNE HYPPIGT.

ANVENDELSE AF (SEAR) BRÆNDER OG KONTROL AF TÆNDINGEN



ÅBN ALTID LÅGET FØR GRILLEN TÆNDES.
ADVERSEL: ANVEND ALDRIG SEARBRÆNDEREN MED LÅGET LUKKET

1. Stil brænderbetjeningsknapperne (A) i positionen ”OFF”, og åbn gasflaskens ventil.
2. Ved første tilslutning vil gasslangerne og brænderne være fulde af luft. Disse slanger skal fyldes med gas. Det kan være nødvendigt at forsøge flere gange, før gasslangerne fyldes.
3. Tryk på og drej betjeningsknappen langsomt til positionen ”HI”. Tændflammen tænder straks brænderen. Slip knappen, når brænderen er tændt.
4. Hvis brænderen ikke tænder, så luk ventilen, og gentag trin 3 op til 2 eller 3 gange.
5. Hvis brænderen ikke tænder efter trin 4, skal du LUKKE FOR GASSEN og VENTE 5 MINUTTER, før du forsøger igen eller tænder grillen med en tændstik.
6. BEMÆRK: Sørg for, at andre brænderbetjeningsknapper står i positionen ”OFF”, når du foretager hver kontrol.
7. Hvis brænderne ikke tænder, så sluk for gasforsyningen ved kilden. Kontroller, om der er blokeringer.

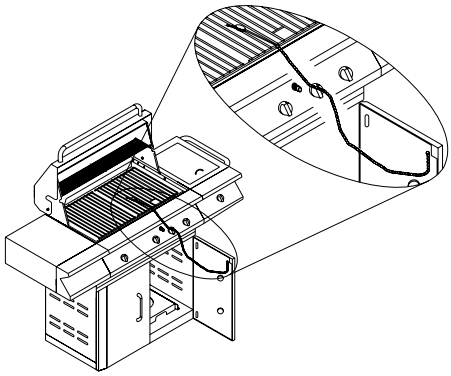
DK

FØRSTE BRUG/BRUG EFTER LÆNGERE OPHOLD – SÆSONENS START

- Læs sikkerheds-, tændings- og betjeningsvejledninger grundigt.
- Kontroller gasventilåbninger, brænderrør og brænderporte for blokeringer.
- Kontroller, at brænderrøret er placeret korrekt over ventilåbningen.
- Kontroller, om cylinderen er fyldt.
- Søg efter gaslækager med sæbevand.
- Indstil brænderbetjeningsknapperne på ”OFF”, og tilslut til gasforsyningen.
- Åbn låget, før grillen tændes.

BETJENINGSPROCEDURE FOR SIDEBRÆNDER

- Efterse gasforsyningsslangen, før der tændes for gassen. Hvis der er tegn på revner eller slid, skal slangen udskiftes før brug. Brug ikke sidebrænderen, hvis du kan lugte gas.
- Opbevar en sprayflaske med sæbevand i nærheden af gasforsyningsventilen, og kontroller forbindelserne hver gang før brug.



- Åbn låget, før grillen tændes.
- Tryk på og drej brænderbetjeningsknappen, indtil der høres et klik. Dette udløser en gnist, der tænder brænderen.
- Hvis tændingen ikke frembringer en gnist, så brug en tændstik, eller tænd brænderen med kæden/lynaflederen.
- Brug en wok eller en pande på mellem 120 mm og 200 mm i diameter. Større pander kan forårsage misfarvning af overfladefinishen.

BETJENINGSPROCEDURE FOR ROTISSERIFUNKTION

- Låget skal være åbent før tænding.
- Tryk på og drej den ønskede brænder til ”HI”, og tryk samtidigt på den elektroniske tændingsknap.
- Hvis tændingen ikke frembringer en gnist, kan du tænde brænderen med en tændstik.
- Foretag altid rotisseritilberedning med låget lukket for at opnå det bedste resultat.

BEMÆRK: Rotisseribrænderens placering gør den mere udsat for vind, hvilket vil reducere rotisseritilberedningens kvalitet. Af denne årsag bør du ikke bruge rotisseribrænderen i blæsevejr.

AFBRÆNDINGSPROCEDURE

Inden du tilbereder mad på din grill første gang, skal du brænde olie eller fremmedlegemer af grillristen/pladen/panden.

- Åbn låget, og lad brænderne stå på ”HI” i ca. 10-15 minutter.
- Sluk, og lad grillen køle af, og vask så med sæbevand og en skurebørste. Tør ren med en klud.

TILBEREDNING MED LUKKET LÅG

VIGTIGT: Brug aldrig alle brændere på "HI", når du griller med lukket låg.

- Brug kun de brændere, der er vist i diagrammet, når du griller med lukket låg.
- Placer varmesprederen, grillpladen eller panden over de midterste brændere. Luk låget, og stil brænderne på "LO".
- Åbn altid låget, før grillen tændes.
- Kontroller tilberedningen regelmæssigt.
- Anvend aldrig searbrænderen med låget lukket

HVIS GRILLEN IKKE FUNGERER KORREKT

- Du må ikke ryge, mens du kontrollerer grillen!
- Sluk for gassen ved kilden, og drej brænderbetjeningsknappen til "OFF".
- Vent fem minutter, før du forsøger igen.
- Kontroller gasforsyning/forbindelser.
- Gentag tændingsproceduren, og hvis grillen stadig ikke tænder, skal du SLUKKE FOR GASSEN VED KILDEN OG SÆTTE BRÆNDERBETJENINGSKNAPPERNE PÅ "OFF". Vent indtil grillen er kølet af, og kontroller følgende:

a) Brænderrør ikke placeret korrekt over åbning(er).
TILTAG: Placer brænderrøret, så det sidder korrekt over åbningen.

b) Blokering i gasslangen.
TILTAG: Afmonter slangen fra grillen.
Åbn gasforsyningen i et sekund for at fjerne en eventuel blokering i slangen. Luk for gasforsyningen ved kilden, og tilslut slangen til grillen igen.

c) Blokeret åbning
TILTAG: Fjern løse dele fra grillen. Fjern brænderne ved at trække stiften ud fra "brænderfodens" underside med en skruetrækker eller en spids tang. Løft hver brænder væk fra gasventilåbningen, og fjern eventuelle blokeringer med en tynd metaltråd.
Sæt brænderne tilbage over åbningerne, og placer hver "brænderfod" i monteringsbeslaget i bunden af grillen. Sæt stifterne tilbage på plads. Sæt tilberedningsudstyret tilbage på plads.

d) Forkert justering af tændingen i forhold til brænder
TILTAG: Elektrodens skal pege mod kollektorenheden. Mellemrummet mellem gnistelektroden og spidsen på kollektorenheden skal være 3-5 mm. Juster efter behov ved at bøje den forsigtigt.

Hvis det er nødvendigt at tænde grillen igen, mens den stadig er varm, så vent mindst fem minutter, før du tænder for den igen. (Dette giver akkumuleret gas tid til at forsvinde).

Hvis alle kontroller/tiltag er foretaget, og grillen stadig ikke fungerer korrekt, så kontakt din grillforhandler eller en servicetekniker hos din gasapparatleverandør.

NO

ADVARSEL

Ikke tenn på grillen før du har lest avsnittet om OPPTENNING i denne bruksanvisningen.

- SPESIFIKASJONER FOR GRILLEN STÅR PÅ MERKELAPPEN PÅ BAKSIDEN AV FRONTPANELET
- DENNE GRILLEN ER STILT INN SLIK AT DEN KAN BRUKES MED FLYTENDE PROPAN/BUTAN. DET MÅ IKKE BENYTTES NATURGASS PÅ GRILLEN UTEN AT GRILLEN FØST ER STILT INN PÅ NATURGASS
- IKKE LA BARN BRUKE GRILLEN
- HOLD BARN UNNA GRILLEN - DELER AV DEN KAN BLI MEGET VARME
- DET KAN VÆRE FARLIG Å GJØRE ENDRINGER PÅ GRILLEN
- DU MÅ ALDRI FORANDRE PÅ TRYKKREGULATOREN ELLER GASSKOBLINGEN
- IKKE FLYTT PÅ GRILLEN MENS DEN ER I BRUK
- UNDERSØK GASSLANGEN FOR KUTT, SPREKKER, SLITASJE ELLER ANDRE SKADER HVER GANG DU SKAL BRUKE GRILLEN.
- IKKE TENN OPP GRILLEN HVIS DU KJENNER GASSLUKT
- DELER SOM PRODUSENTEN ELLER LEVERANDØREN HAR FORSEGLET MÅ IKKE BETJENES AV BRUKEREN
- SETT GASSBEHOLDEREN VED SIDEN AV GRILLEN. DEN MÅ IKKE STÅ UNDER DEN OG HELLER IKKE INNE I SKAPET
- VERKEN TOMME ELLER FULLE GASSBEHOLDERE MÅ OPPBEVARES I, UNDER ELLER I NÆRHETEN AV GRILLEN.
- IKKE BRUK ELLER OPPBEVAR BENSIN ELLER ANDRE LETT ANTENNELIGE VÆSKER I NÆRHETEN AV GRILLEN
- LA IKKE GASSLANGEN ELLER LEDNINGER KOMME I NÆRHETEN AV VARME OVERFLATER
- PASS PÅ AT IKKE SLANGEN TIL GASSBEHOLDEREN TVINNER SEG
- SLANGEN TIL GASSBEHOLDEREN MÅ SKIFTES HVIS DEN VISER TEGN PÅ SKADE OG NÅR NASJONALE FORSKRIFTER TILSIER DET
- IKKE TENN OPP GRILLEN MED LOKKET LUKKET
- FLAMMENE SKAL BRENNE JEVNT OG BLÅTT UTEN INNSLAG AV GUL ELLER ORANSJE FARGE
- IKKE BØY DEG OVER KOKEFLATEN MENS DU TENNER OPP GRILLEN
- BENYTT GRILLUTSTYR AV HØY KVALITET
- TA PÅ DEG GRILLVOTTER NÅR DU SKAL BRUKE GRILLEN
- IKKE DEKK TIL FLAMMEFORDELEREN, GRILLRISTER, GRILLPLATENE ELLER BUNNEN AV GRILLEN FULLSTENDIG MED ALUMINIUMFOLIE. DETTE KAN HINDRE LUFTTILFØRSELEN ELLER FORÅRSAKE OVEROPPHETING
- FORSIKRE DEG OM AT ALL EMBALLASJE ER FJERNET, OGSÅ STROPPENE SOM HOLDER BRENNERNE PÅ PLASS
- FETT ER LETT ANTENNELIG. LA FETT AVKJØLES FØR DU FORETAR DEG NOE MED DET. PASS PÅ AT DET IKKE BLIR LIGGENDE FETT I BUNNEN AV OPPSAMLINGSPANNEN UNDER GRILLEN. RENGJØR OPPSAMLINGSPANNEN REGELMESSIG (ETTER 4-5 GANGERS BRUK)
- SKRU AV ALLE BRYTERE OG FORSIKRE DEG OM AT GRILLEN ER BLITT KALD FØR DU BRUKER NOEN FORM FOR SPRAYBOKSER PÅ ELLER I NÆRHETEN AV DEN. NOEN SPRAYBOKSER INNEHOLDER KJEMIKALIER SOM I KOMBINASJON MED VARME KAN TA FYR ELLER FORÅRSAKE KORROSJON.
- BRUK ALDRI TILBEHØR ELLER DELER FRA ANDRE PRODUSENTER ENN PATTON, MED MINDRE DISSE ER ANBEFALT AV PATTON. BRUK AV SLIKE DELER ER BRUDD PÅ GARANTIBETINGELSENE OG VIL FØRE TIL AT GARANTIEN BLIR UGYLDIG
- STENG VENTILEN PÅ GASSBEHOLDEREN ETTER BRUK

NO

SIKKERHET

- Bruk aldri grillen uten trykkregulator
- Hvis trykkregulatoren ikke ble levert sammen med grillen – avhengig av hvilken type gass du har valgt – må du henvende deg til gassleverandøren for å få en trykkregulator
- Det angitte trykket i tabellen under er veiledende

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	**I3B/P (30)**	**I3+ (28-30 / 37)**		**I3P (50)**
Jet Size - 740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,85 mm (Side Burner)			
Jet Size - 720-0356	0,98 mm (Back Burner)			
Jet Size - 720-0355SB	1,35 mm (Sear Burner)			

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON	info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr		
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230						
720-0355		18,40	1340	3,20	230						
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275				CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	596	Pin No. 87BR78	

SLANGE OG TRYKKREGULATOR:

- Må være beregnet på Liquid Petrol Gas (LPG).
- Må tåle trykk som oppgitt i tabellen.
- Slangen må ikke være lengre enn 1,5 meter
- Gasslangen skal kunne festes til en koblingsenhet
- Bruk riktig type slangeklemmer for å feste slangen til grillens koblingsenhet og for å sikre koblingen mellom slangen og trykkregulatoren.
- Når slangen/trykkregulatoren er montert, må du skru på gassen og kontrollere at koblingen ikke lekker. Se avsnittet *Lekkasjekontroll*. Se til at det er god ventilasjon og ingen åpen flamme, gnister eller andre varmekilder i nærheten når du gjør denne kontrollen.
- Benytt aldri en rusten eller bulkete gassbeholder.

NO

GENERELT

PLASSERING AV GRILLEN

- Denne grillen må bare brukes utendørs
- Bruk ikke grillen i campingvogner, bobiler el.l.
- Pass på at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt grillen

LEKKASJEKONTROLL

NB: Utfør aldri denne kontrollen i nærheten av åpen ild. Hvis du lukter gass, må du aldri prøve å tenne opp grillen. Steng ventilen på gassbeholderen og slukk åpen ild.

Kontroller at det ikke er gasslekkasje før du tar grillen i bruk første gang og i begynnelsen av hver sesong. (eller *hver gang du skifter gassbeholder*)

1. Lag en oppløsning av en del flytende vaskemiddel og en del vann.
2. Skru av alle brytere på grillen. Åpne deretter ventilen på gassbeholderen.
3. Smør såpevannet på alle koblinger langs gasstilførselen. Det vil oppstå bobler dersom ikke koblingene er tette. Skru til koblingen bedre eller reparer der det er nødvendig.
4. Hvis du oppdager en lekkasje du ikke kan reparere selv, må du stenge ventilen på gassbeholderen, koble fra slangen og henvende deg til gassleverandøren eller den forhandleren som solgte deg grillen.

SIKKER HÅNDTERING AV GASSBEHOLDEREN

- Steng ventilen på gassbeholderen etter bruk
- Hvis grillen skal oppbevares innendørs, må du koble fra gassbeholderen og sette den utendørs. Oppbevar aldri gassbeholdere inne i huset.
- Oppbevar gassbeholderen stående
- Utsett aldri gassbeholderen for sterk varme
- Når du skifter beholder, må det aldri gjøres i nærheten av åpen ild, gnister eller andre varmekilder

BUTAN ELLER PROPAN?

Det finnes to typer gass som kan benyttes på gassgrillen. Det er viktig at du bruker den trykkregulatoren som er beregnet for den gasstypen du har valgt.

Gassbeholdere på opptil 10 kg anbefales.

VEDLIKEHOLD

TILBAKESLAG

- Skru av ventilen på gassbeholderen og skru av alle bryterne på grillen. La grillen bli kald før du rengjør rørene og brennerne.

RENGJØRING AV GRILLPLATENE

- Steng av ventilen på gassbeholderen .
- La grillplatene bli kalde før du rengjør dem med varmt vann og såpe. Bruk en myk klut, nylonskrubb eller metallbørste.

RENGJØRING AV FLAMMEFORDELEREN

- Rengjør flammefordeleren fra tid til annen med varmtvann og såpe. Bruk metallbørste til å fjerne sot og matrester hvis det trengs. La flammefordeleren tørke ordentlig før du setter den inn i grillen igjen.

RENGJØRING AV OPPSAMLINGSPANNEN

- La innholdet bli kaldt før du tømmer pannen og rengjør den med et flytende vaskemiddel

ÅRLIG RENGJØRING AV GRILLEN

Hvis du gjør grillristen og varmeplaten rene etter hver gangs bruk, vil grillen alltid være klar til bruk. En gang i året bør du gjøre hele grillen ren.

INNVENDIG

- Skru alle bryterne på grillen av, steng av ventilen på gassbeholderen og koble fra gassledningen.
- Løsne slangen og trykkregulatoren fra gassbeholderen.
- Ta ut kokeplatene, brennerne og flammefordelerne og rengjør dem. Dekk til åpningene med aluminiumfolie.
- Børst innsiden og bunnen av grillen med en metallbørste. Vask med en mild såpe (soda) og vann. Skyll grundig og la det tørke godt opp.
- Fjern aluminiumfolien fra gassåpningene og se til at det ikke ligger noe der
- Kontroller at ikke de små hullene i brenneren er tilstoppet, bruk evt en binders el.l. til å åpne dem med. Bruk aldri en tannpirker av tre, da den kan brekke og tette igjen hullet.
- Kontroller og evt. juster tenningsmekanismen.
- Sett brennerne og alle delene på plass.
- Koble til slangen og test at tenningsmekanismen fungerer.
- God behandling og riktig vedlikehold sikrer god ytelse og forlenger grillens levetid
- Oppbevar grillen på et tørt sted

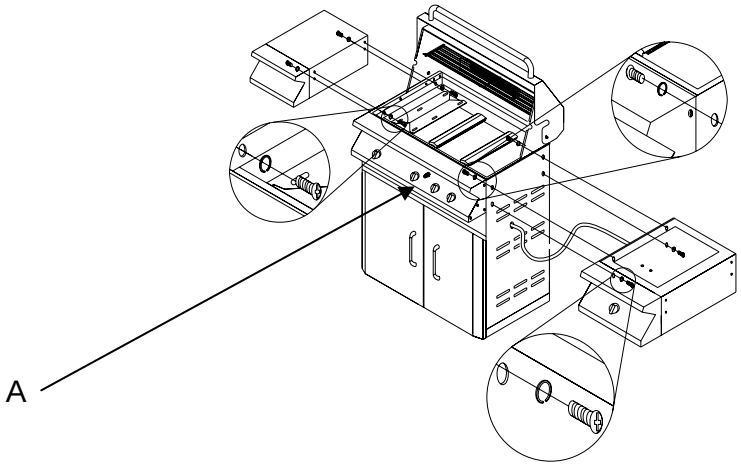
NO

RUSTFRITT STÅL

- Grillen er laget av rustfritt stål. Det finnes mange rengjøringsmidler for rustfritt stål. Prøv allltid det mildeste rengjøringsmiddelet først, følg strukturen i stålet.
- For å rette på synlige riper i stålet, kan du polere svært lett med tørt ekstra fint smergelpapir, følg strukturen i stålet
- Fettflekker kan samle seg og feste seg til overflaten på rustfritt stål og se ut som rust. For å fjerne dette bruker du en pusseklut med et rensemiddel for rustfritt stål

DET HENDER AT EDDERKOPPER OG INSEKTER LAGER SPINDELVEV ELLER BOL I RØRENE TIL BRENNERNE. DETTE KAN HINDRE GASSTILFØRSELEN OG FØRE TIL BRANN. DETTE FENOMENET KALLES TILBAKESLAG OG KAN FØRE TIL ALVORLIG SKADE PÅ GRILLEN SAMT AT DEN BLIR FARLIG I BRUK. DET ER DERFOR ANBEFALT AT DU SJEKKER DISSE RØRENE OFTE OG RENGJØR DEM VED BEHOV.

HVORDAN BRUKE (SVI)BRENNEREN OGREGULERE TENNINGEN



ÅPNE ALLTID LOKKET FØR OPPTENNING
BRUK ALDRI BRENNEREN MED LOKKET LUKKET

1. Skru bryterne til brennerne (A) av og åpne ventilen til gassbeholderen.
2. Ved montering vil slangen, rørene og brennerne være fylt med luft. Disse må fylles med gass. Det kan ta flere forsøk før alle rørene er fylt av gass.
3. Trykk bryteren inn og skru den langsomt opp (til ”HI”). Brenneren blir nå tent. Slipp bryteren når flammen er tent.
4. Hvis brenneren ikke tenner, steng ventilen og gjenta trinn 3 et par-tre ganger til.
5. Hvis brenneren ikke tenner etter trinn 4, SKRU GASSEN AV og VENT 5 MINUTTER før du prøver igjen eller tenner opp med fyrstikk.
6. NB: Kontroller at de andre bryterne er skrudd av når du kontrollerer tenningen.
7. Hvis brennerne ikke tenner, steng ventilen på gassbeholderen. Sjekk at ikke slangen, koblingene eller rørene er tette.

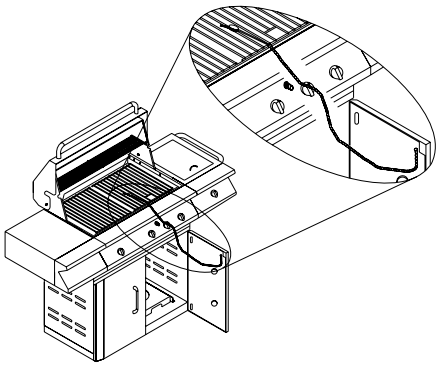
NO

FØRSTE GANGS BRUK – ÅPNING AV SESONGEN

- Les bruksanvisningen nøye
- Sjekk at ingen brenneråpninger, rør eller de små hullene i brennerne er tette.
- Sjekk at brennerrøret sitter på plass over brenneråpningen.
- Sjekk at det er gass på beholderen.
- Bruk såpevann til å sjekke at det ikke er gasslekkasje noe sted
- Skru alle bryterne av og koble til gassen.
- Åpne lokket før du tenner opp

BRUK AV SIDEBRENNERNE

- Kontroller slangen før du tenner opp. Hvis det er tegn til kutt, sprekker eller slitasje, må slangen skiftes før du kan bruke brenneren. Ikke tenn opp sidebrenneren hvis du kjenner gasslukt.
- Ha en sprayflaske med såpevann ved ventilen og kontroller koblingene før hver gangs bruk.
- Åpne lokket før du tenner opp
- Trykk inn bryteren og skru til du hører et klikk. Dette får en gnist til å tenne brenneren.
- Hvis det ikke kommer noen gnist, må tenner du opp med kjedet/en lang lighter.
- Bruk wok eller stekepanne opptil 200 mm med minimum 120 mm diameter. Større kokekar kan føre til misfarging av overflaten.



STEKE PÅ SPIDD

- Åpne lokket før du tenner opp
- Trykk inn bryteren til den aktuelle brenneren og skru den helt opp samtidig som du trykker på knappen til den elektroniske tenningen.
- Hvis det ikke kommer noen gnist, tenner du brenneren med en fyrstikk.
- Du får best resultat hvis du lukker lokket under stekingen.

NB: Plasseringen av spiddet gjør det mer utsatt for vind, og det påvirker stekeresultatene negativt. Derfor bør du ikke steke på spidd i kraftig vind.

AVSVIING FØR BRUK

Før du lager mat på grillen for første gang, må du svi av oljerester eller andre stoffer på grillristen/kokeplaten/stekepannen.

- Åpne lokket helt og la alle brennerne brenne for fullt i ca 10-15 minutter.
- Skru brennerne av, la dem bli kalde, og rengjør dem med såpevann og børste/skrubb.

NO

STEKING MED LOKKET NEDE

VIKTIG: La aldri alle brennerne stå på fullt mens lokket er nede.

- Bruk bare brennerne som vist i diagrammet når du lager mat med lokket nede
- Sett flammefordeleren, grillplaten eller kokekaret over de midterste brennerne. Lukk lokket og skru bryterne ned til det laveste.
- Åpne alltid lokket før opptenning.
- Hold øye med stekingen.
- Bruk aldri brenneren med lokket lukket.

HVIS GRILLEN IKKE VIRKER SOM DEN SKAL

- Ikke røyk når du sjekker grillen!
- Steng ventilen ved gassbeholderen, skru bryteren til brenneren av
- Vent fem minutter før du prøver igjen.
- Kontroller slanger og koblinger
- Tenn opp igjen. Hvis grillen fremdeles ikke virker som den skal, SKRU AV GASSEN VED BEHOLDEREN, SKRU ALLE BRYTERE AV. Vent til grillen er blitt kald og sjekk følgende:

a) Brennerrørene sitter ikke rett over brenneråpningene
RETTING: sett brennerrøret korrekt på plass over åpningen
b) Gasstilførselen er tett
RETTING: Løsne gasslangen fra grillen. Åpne ventilen i ett sekund for å fjerne proppen i slangen. Steng ventilen på gassbeholderen og koble slangen til grillen igjen.
c) Tilstoppet åpning
RETTING: Ta løse deler ut av grillen. Ta ut brennerne ved å trekke splinten ut av brennerens "fot" ved hjelp av et skrujern eller nebbtang. Løft hver enkelt brenner bort fra gasåpningen og fjern tilstoppingen med en tynn ståltråd. Sett brennerne korrekt tibake på plass og sett "føttene" på plass i holderne i bunnen av grillen. Sett splintene tilbake på plass. Sett tilbehøret på plass.
d) Tenningsmekanismen sitter ikke riktig
RETTING: Enden av elektroden skal peke mot kollektoren. Avstanden mellom gnisten og kollektoren skal være 3-5 mm. Du justerer avstanden ved å bøye forsiktig.

Hvis det er nødvendig å skru på tenningen mens grillen fremdeles er varm, må du vente i minst fem minutter før du skrur på tenningen. (Slik at evt ubrent gass kan forsvinne)

Hvis alle kontroller og rettinger har vært prøvd og grillen fremdeles ikke virker tilfredsstillende, ta kontakt med forhandleren eller en reparatør for gassapparater.

SE

VARNING

Sätt inte igång grillen innan du har läst avsnittet ”BRÄNNARENS FUNKTION OCH KONTROLL AV TÄNDNINGEN” i bruksanvisningen.

- PRODUKTSPECIIFIKATION FINNS PÅ ETIKETTEN FÄST PÅ FRONTPANELENS BAKSIDA.
- DENNA GRILL ÄR AVSEDD FÖR PROPANOL- ELLER BUTANGAS. ANVÄND INTE NATURGAS OM INTE GRILLEN HAR ÄNDRATS FÖR ANNAT BRUK.
- LÅT INTE BARN ANVÄNDA GRILLEN.
- GRILLENS ÅTKOMLIGA DELAR KAN VARA MYCKET VARMA, HÅLL DÄRFÖR BARN PÅ AVSTÅND.
- DET KAN VARA FARLIGT ATT MODIFIERA ELLER ÄNDRA GRILLENS URSPRUNGLIGA UTFORMNING.
- ÄNDRA ELLER MODIFIERA INTE REGULATORN ELLER GASTILLFÖRSELN.
- FLYTTA INTE GRILLEN DÅ DEN ÄR TÄND.
- KONTROLLERA SLANGEN FÖRE VARJE ANVÄNDNING FÖR EVENTUELLA SPRICKOR ELLER ANDRA TECKEN PÅ SKADOR ELLER SLITAGE.
- TÄND INTE GRILLEN OM DU KÄNNER LUKTEN AV GAS.
- DELAR SOM FÖRSEGLATS AV TILLVERKAREN ELLER DESS REPRESENTANT SKALL INTE MANIPULERAS ELLER ÄNDRAS AV ANVÄNDAREN.
- PLACERA GASOLTUBEN VID SIDAN AV GRILLEN, INTE UNDER ELLER I GRILLVAGNEN.
- FÖRVARA INTE TOMMA ELLER FULLA RESERVGASOLTUBER I, UNDER ELLER I NÄRHETEN AV GRILLEN.
- FÖRVARA ELLER ANVÄND INTE BENSIN ELLER ANDRA LÄTTANTÄNDLIGA FLYTANDE VÄTSKOR I NÄRHETEN AV GRILLEN.
- SE TILL ATT GASSLANGEN OCH ANDRA ELEKTRISKA SLANGAR INTE KOMMER I KONTAKT MED GRILLENS VARMA DELAR.
- GASSLANGEN SKALL INTE UTSÄTTAS FÖR VRIDNING ELLER DRAGNING.
- GASSLANGEN SKALL UTBYTAS OM DEN SKADAS ELLER NÄR UTGÅNGSDATUMET GÅR UT.
- TÄND INTE GRILLEN NÄR LOCKET ÄR STÄNGT.
- LÅGORNA BÖR VARA BLÅ OCH STABILA MED LITE GULT I SPETSEN.
- LUTA DIG ALDRIG ÖVER GRILLEN NÄR DEN ÄR TÄND.
- ANVÄND ENDAST GRILLREDSKAP AV GOD KVALITET.
- ANVÄND TORRA SKYDDSHANDSKAR NÄR DU HANDSKAS MED GRILLEN.
- TÄCK ALDRIG ÖVER GASLÅGAN/GRILLPLATTOR ELLER GRILLSKÅLENS BOTTEN MED ALUMINIUMFOLIE. DETTA KAN HINDRA LUFTOMVÄXLINGEN ELLER ORSAKA ATT KRAFTIG VÄRMEBILDNING.
- ALLT FÖRPACKNINGSMATERIAL SKALL AVLÄGSNAS, INKLUSIVE REMMARNA SOM HÅLLER FAST BRÄNNAREN UNDER TRANSPORT.
- FETT ÄR LÄTTANTÄNDLIGT. LÅT FETTRESTER KYLAS AV. LÅT INTE FETTET SAMLAS I BOTTEN PÅ BRÄNNARENHETEN, RENGÖR FETTBRICKAN REGELBUNDET (EFTER VARJE 4-5 ANVÄNDNING).
- STÄNG AV ALLA REGLAGEKNAPPAR OCH SÄKRA DIG OM ATT APPARATEN HAR KALLNAT INNAN DU ÄNVÄNDER SPRAYBARA RENGÖRINGSMEDEL MED AEROSO LPÅ ELLER RUNT OM GRILLEN. KEMIKALIERNA I SPRAYMEDLEN KAN TILLSAMMANS MED VÄRME ORSAKA KORROSION PÅ METALLDELAR ELLER ANTÄNDA GRILLEN NÄR DEN ÄNNU ÄR VARM.
- ANVÄND INTE TILLBEHÖR ELLER RESERVDELAR AV ANDRA TILLVERKARE SOM INTE REKOMMENDERATS AV PATTON. GARANTIET OMFATTAR ENDAST ORIGINALRESERVDELAR OCH GÄLLER INTE OM ANDRA RESERVDELAR ELLER TILLBEHÖR ANVÄNDS.
- EFTER ANVÄNDNING STÄNG AV GASOLTUBENS KRAN.

SE

SÄKERHETSINFORMATION

- Använd aldrig den här grillen utan en tryckregulator.
- Om apparaten saknar regulator, vänd dig till din lokala återförsäljare.
- Följande gastryck är endast hänvisande.

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	**I3B/P (30)**	**I3+ (28-30 / 37)**		**I3P (50)**
Jet Size - 740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,98 mm (Main Burner)			
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A	0,85 mm (Side Burner)			
Jet Size - 720-0356	0,98 mm (Back Burner)			
Jet Size - 720-0355SB	1,35 mm (Sear Burner)			

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON	info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr		
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230						
720-0355		18,40	1340	3,20	230						
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275				CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	596	Pin No. 87BR78	

MONTERING AV REGULATOR OCH SLANG:

- Måste lämpa sig för flytande gasol.
- Ovannämnda tryck måste efterföljas.
- Slangen får inte vara mer än 1,5 m lång.
- Den flexibla slangen skall anslutas till en adaptor.
- Använd en klämma av rätt typ för att ansluta slangen till grillens adapter för att säkra att slangen/regulatorn är korrekt ansluten.
- När grillen är monterad kan gasen sättas på. Kontrollera att gasen inte läcker. *Se avsnittet Läckagetest* när anslutningen är färdig, sätt på gasen och gör ett läckagetest. Var uppmärksam med att läckagetestet utförs på ett väl ventilerat ställe och utomhus. Utför aldrig läckagetestet i närheten av öppna lågor, gnistor eller värmekälla.
- Använd aldrig en gasoltub som är rostig eller bucklad.

SE

ALLMÄN INFORMATION

ANVÄNDNINGSPLATS

- Denna gasolgrill är endast avsedd för utomhusbruk.
- Grillen får inte användas inne i husbilar eller husvagnar.
- Se till att luftomväxlingen och ventilationen är tillräcklig runtom grillen.

LÄCKAGETEST

BEAKTA: Kontrollera aldrig om gasen läcker då grillen är på.
Om du känner lukten av gas så tänd inte på grillen. Stäng av gasbehållarens ventil och släck öppna lågor.

Utför alltid ett gasläckagetest innan grillen tas i bruk och i början av grillsäsongen (eller *alltid när gasbehållaren byts ut)*.

1. Använd en tvållösning av en del vatten och en del tvål/diskmedel.
2. Vrid brännarens reglageknapp till ”Off-läge”, öppna sedan kranen till gastuben.
3. Tvåla in alla anslutningar med tvålvatten. Om bubblor uppstår betyder det att det finns läckor och att alla anslutningar inte är ordentligt tillslutna. Spänn fast eller reparera anslutningar vid behov.
4. Om du upptäcker en gasläcka som inte kan repareras, stäng av gastubens ventil, koppla ifrån slangen och kontakta din lokala återförsäljare eller leverantör.

GASBTUBEN

- Stäng gastubens ventil efter användning.
- Koppla ifrån gastuben om du förvarar grillen inomhus, koppla bort tuben och förvara tuben utomhus. Förvara aldrig en gastub inomhus.
- Förvara gastuben alltid i ett upprätt läge.
- Utsätt inte gasoltuben för stark värmekälla.
- Håll gasoltuben borta från öppen eld, gnistor eller annan värmekälla.

BUTAN ELLER PROPANOL?

Två olika typer av gaser kan användas i denna grill. Det är viktigt att använda rätt regulator som är avsedd för den gastyp som används i grillen.

För denna grill rekommenderas en gasoltub på upp till 10 kg;

SE

UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL

GLAPP/OFFSETSPÄNNING

- Stäng av gastillförseln och vrid reglageknappen/knapparna till ”Off-läge”. Vänta tills grillen kallna, rengör sedan brännare och slutstycken.

RENGÖRING AV GRILLPLATTOR

- Stäng av gasoltubens ventil.
- Låt grillplattorna kallna innan du rengör dem med en varm tvållösning. Använd en fuktad disktrasa, fuktig svamp eller en metallborste.

RENGÖRING AV FLAME TAMER

- Rengör flame tamern regelbundet med varm tvållösning, vid behov kan en kökssvamp eller metallborste användas för ingrodd smuts. Låt torka ordentligt innan grillen återmonteras

RENGÖRING AV FETTUPPSAMLAREN

- Låt uppsamlingskärlets innehåll kallna innan tömning, rengör kärlet sedan med tvålvatten.

ÅRLIG RENGÖRING AV GRILL

Rengör grillen efter varje användning, då är den alltid redo att användas. Rengör grillen grundligt en gång om året.

INVÄNDIG RENGÖRING

- Vrid reglageknappen/knapparna till ‘Off-läge*, stäng av gasoltubens ventil för att stänga av gastillförseln.
- Koppla ifrån slang-/regulatoranslutningen från grillen
- Ta bort grillplattorna, flame tamern och brännaren.
- Täck gasventilernas öppning med aluminiumfolie.
- Rengör insidan och botten av grillen med en grov kökssvamp med tvålvatten (bikarbonat). Skölj noggrant och torka.
- Ta bort aluminiumfoliet från öppningarna och kontrollera tilltäppningar.
- Ta bort tilltäppningar med en uträtad pappersklämma. Använd aldrig en tandpetare eftersom den kan brytas av och täppa till öppningarna.
- Kontrollera tändarelektroden, justera vid behov.
- Sätt tillbaka brännaren och andra komponenter.
- Återanslut gasslangen och kontrollera att tändningen fungerar.
- Ett regelbundet underhåll bidrar till att bevara grillen I gott skick och förlänger dess livslängd.
- Förvara grillen på ett torrt och skyddat ställe.

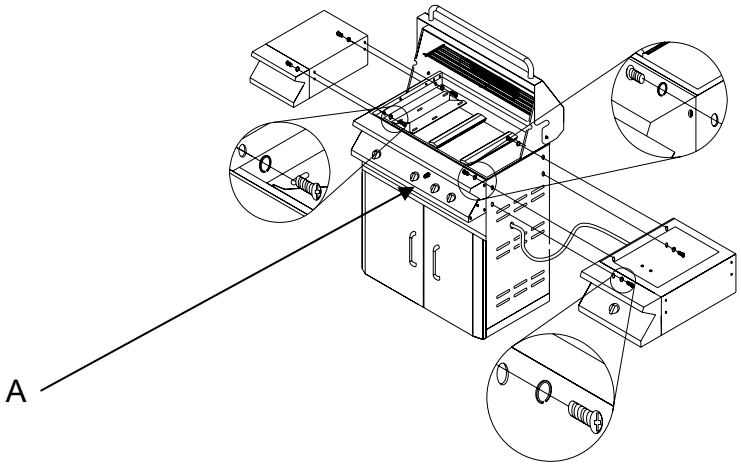
SE

ROSTFRITT STÅL

- Grillen är tillverkad av rostfritt stål. I handeln finns det många olika slags medel för rengöring av rostfritt stål. Använd alltid det mildaste rengöringsmedlet till en början och skrubba i riktning med stålets fibrer.
- För att retuschera märkbara repor polera lätt med torrt smärgelpapper i fibrernas riktning.
- Fettpartiklar ansamlas och fastnar lätt på grillytorna och kan ge ett intryck av rost. Rengör med en kökssvamp eller en metallborste och använd ett medel för rengöring av rostfritt stål.

  SPINDLAR OCH INSEKTER KAN SPINNA NÄT ELLER BYGGA BO I BRÄNNARENS RÖR. DETTA KAN HINDRA GASTILLFÖRSELN, VILKET KAN INNEBÄRA BRANDFARA. DETTA KALLAS FÖR OFFSETSPÄNNING OCH KAN VARA SKADLIGT FÖR GRILLEN OCH MEDFÖRA FARA VID ANVÄNDNING AV GRILLEN. KONTROLLERA DÄRFÖR GRILLEN OCH RENGÖR BRÄNNARRÖREN REGELBUNDET.

ANVÅNDING AV IR-BRÄNNAREN OCH TÄNDREGLRING



TÄND ALLTID GRILLEN MED ÖPPET LOCK.
VARNING:ANVÄND ALDRIG IR-BRÄNNAREN MED STÄNGT LOCK

1. Reglageknapparna ska vara i (A) “Off”-läge när gasoltubens ventil öppnas.
2. När grillen monteras för första gången är gasslangar och brännare fulla med luft. Slangarna skall fyllas med gas och det kan kräva ett par försök innan slangarna fylls.
3. Tryck och vrid reglageknappen till läge ”Full styrka” Tändarknappen tänder brännaren omedelbart. Släpp reglageknappen när brännaren tänts
4. Om brännaren inte fungerar, stäng ventilen och upprepa steg 3 två till tre gånger.
5. Om brännaren inte tänder efter steg 4, STÄNG AV GASTILLFÖRSELN och VÄNTA i 5 MINUTER innan du försöker på nytt eller tänd med en tändsticka.
6. BEAKTA: Se till att alla reglageknappar är i ”OFF” -läge vid varje kontroll.
7. Om brännaren fortfarande inte fungerar, stäng av gastillförseln vid dess källa. Kontrollera eventuella tilltäppningar.

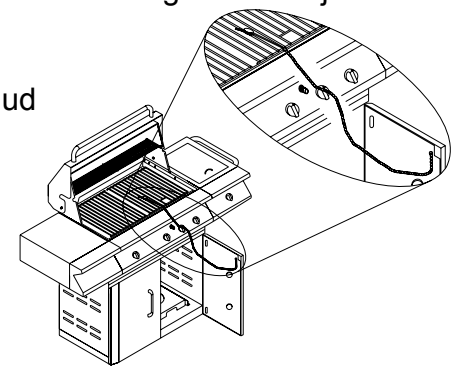
SE

FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET/ANVÄNDNING EFTER LÅNGA UPPEHÅLL – BÖRJAN PÅ SÄSONG

- Läs igenom bruksanvisningen noggrant.
- Kontrollera gasoltubens ventiler, brännarrören och brännarens slutstycken för eventuella tilltäppningar.
- Kontrollera att brännarrören är korrekt installerade, ventilen skall vara fäst i slutstycket.
- Kontrollera att gasoltuben är fylld.
- Kontrollera gasläckage med en tvållösning.
- Vrid reglageknapparna till “OFF”-läge och anslut gastillförseln.
- Öppna luckan innan grillen tänds på.

SIDOBRÄNNARENS FUNKTION

- Kontrollera gastillförselns slang innan du öppnar ventilen på gasoltuben. Om det finns tecken på repor eller annat slitage skall slangen utbytas före användning. Använd inte sidobrännaren om du känner lukten av gas.
- Ha en flaska med tvålvatten nära gastuben och kontrollera anslutningar före varje användning.
- Öppna luckan innan grillen tänds på.
- Tryck och rotera automattändningen tills du hör ett klickljud som antyder att en gnista uppstår.
- Om automattändningen inte fungerar, tänd med en tändsticka eller en tändare.
- Använd en wokpanna eller en panna/kastrull med en diameter på högst 200 mm eller minst 120 mm. Större pannor kan orsaka missfärgning av grillytor.



GRILLNING PÅ SPETT

- Luckan skall vara öppen vid tändning av grillen.
- Tryck och vrid reglageknappen till läge ”Full styrka” och tryck samtidigt på automattändningsknappen.
- Om automattändningen inte fungerar, tänd grillen med en tändsticka eller tändare.
- Grilla på spett med locket nere för bästa resultat.

BEAKTA: Placeringen av grillspettet gör att det lätt utsatt för vind, vilket kan påverka grillningen. Grilla därför inte på spett under blåsigt väder.

BURN-OFF ANVISNING

Innan grillen används för första gången, skall allt överflödigt fett eller rester av oljor i grillen eller grillplattor brännas bort.

- Öppna locket och vrid reglageknappar till ”Full styrka” och låt grillen vara på i ca 10-15 minuter.
- Stäng av grillen, låt grillen svalna, rengör med en tvållösning och en borste. Torka rent med en trasa.

SE

GRILLNING MED STÄNGT LOCK

VIKTIGT: Använd aldrig alla brännare i läget ”Full styrka” när du grillar med luckan stängd.

- Använd brännarna enligt diagrammet när du grillar med locket stängt.
- Ställ flame tamern, grillplattan eller grillpannan över brännarna I mitten. Stäng luckan och vrid reglageknapparna till “LÅG STYRKA”.
- Luckan skall vara öppen när du tänder grillen. Ha alltid locket öppet när du tänder grillen.
- Låt inte grillen vara på utan övervakning.
- Använd aldrig ir-brännaren med stängt lock

FESÖKNING/ÅTGÄRDER

- Rök inte när du kontrollerar grillen!
- Stäng av ventilen på gasolflaskan och stäng av gastillförseln. Vrid reglageknappen till “OFF”-läge.
- Vänta fem minuter innan du försöker tända grillen på nytt.
- Kontrollera gastillförseln/gasanslutningar.
- Repetera tändningsproceduren och om grillen fortfarande inte tänds så STÄNG AV GASOLVENTILEN, VRID REGLAGEKNAPPEN TILL “OFF”-LÄGE och låt grillen kallna och kontrollera sedan följande:

a) Brännarrör(en) är felplacerade över slutstycken(a).
ÅTGÄRD: Brännarrören måste passa precis över ventilstycket över ventilerna.

b) Tilltäppning av gasslang.
ÅTGÄRD: Koppla bort slangen från grillen.
Öppna gastillförseln för en sekund för att avlägsna tilltäppningen I slangen. Stäng av gastillförseln vid gasolkällan och återanslut slangen till grillen.

c) Tilltäppta slutstycken
ÅTGÄRD: Avlägsna grillens lösa delar. Ta bort brännaren genom att dra ut nålssprinten underifrån brännarens “fot” genom att använda en skruvmejsel eller med ett multiverktyg. Lyft upp varje brännare från gasventilens slutstycke, rengör tilltäppningar med en metalltråd. Installera brännaren så att slutstyckena sitter mitt för ventilöppningen och låt brännarens “fötter” sjunka ner i öppningarna på grillskålens botten. Återinstallera nålsprintarna och grillens andra delar.

d) Automattändningen eller brännaren fungerar inte
ÅTGÄRD: Tändartrådens spets skall vara riktad mot skarvlådan. Gapet mellan tändartråden och skarvlådans spets skall vara 3-5 mm. Justera vid behov genom att böja tråden lätt.

Om du behöver tända grillen medan den fortfarande är varm, vänta åtminstone fem minuter innan du tänder grillen på nytt. (Detta låter trycket stabilisera sig)

Om du inte lyckas avklara felet trots kontroll och åtgärder, kontakta din lokala återförsäljare eller gasleverantör.

FI

VAROITUS

Älä sytytä laitetta ennen kuin luet tämän käsikirjan kohdan “SYTYTYSOHJEET”.

- GRILLIN TEKNISET TIEDOT LÖYTYVÄT ETUPANELIN TAKANA OLEVASTA KILVESTÄ.
- TÄMÄ GRILLI ON SUUNNITELTU KÄYTETTÄVÄKSI NESTEMÄISELLÄ PROPAANILLA/BUTAANILLA. ÄLÄ NÄYTÄ MAAKAASUA ELLEI GRILLIÄ OLE MUUTETTU TOIMIVAKSI MAAKAASULLA.
- ÄLÄ ANNA LASTEN KÄYTTÄÄ GRILLIÄ.
- GRILLIN ESILLÄ OLEVAT OSAT VOIVAT OLLA HYVIN KUUMIA, PIDÄ LAPSET KAUKANA GRILLISTÄ.
- GRILLIN MUUNTELU VOI OLLA VAARALLISTA.
- ÄLÄ KOSKAAN TEE MUUTOKSIA PAINEENSÄÄTIMEEN TAI KAASUNSYÖTTÖÖN.
- ÄLÄ LIIKUTA GRILLIÄ GRILLATESSASI.
- TARKASTA ENNEN JOKAISTA KÄYTTÖKERTAA, ETTEI LETKU OLE HALJENNUT, MURTUNUT, KULUNUT TAI MUUTEN VAHINGOITTUNUT.
- ÄLÄ YRITÄ SYTYTTÄÄ GRILLIÄ, JOS TUNNET KAASUN HAJUA.
- KÄYTTÄJÄ EI SAA KÄSITELLÄ VALMISTAJAN TAI SEN EDUSTAJAN SINETÖIMIÄ OSIA.
- SIJOITA KAASUPULLO GRILLIN SIVULLE, EI GRILLIN ALLE EIKÄ GRILLIVAUNUUN.
- ÄLÄ SÄILYTÄ TYHJÄÄ TAI TÄYTTÄ VARAKAASUPULLOA GRILLIN SISÄLLÄ, ALLA TAI LÄHELLÄ.
- ÄLÄ SÄILYTÄ TAI KÄYTÄ BENSIINIÄ TAI MUITA HÖYRYSTYVIÄ PALAVIA NESTEITÄ GRILLIN LÄHEISYDESSÄ.
- PIDÄ KAASULETKU JA KAIKKI SÄHKÖJOHDOT POISSA KUUMILTA PINNOILTA.
- VÄLTÄ KAASULETKUN KIERTÄMISTÄ.
- KAASULETKU ON VAIHDETTAVA, JOS SE ON VAHINGOITTUNUT TAI JOS MAAN SÄÄNNÖKSET NIIN VAATIVAT.
- ÄLÄ SYTYTÄ GRILLIÄ KANSI KIINNI.
- LIEKKIEN PITÄÄ OLLA SINISIÄ JA TASAISIA EIKÄ NIISSÄ SAA OLLA KELTAISIA KÄRKIÄ.
- ÄLÄ KOSKAAN KUMARRU GRILLAUSPINNAN YLLE, KUN SYTYTÄT GRILLIÄ.
- KÄYTÄ LAADUKKAITA GRILLAUSVÄLINEITÄ.
- KÄYTÄ KUIVIA UUNIKINTAITA, KUN KÄYTÄT GRILLIÄ.
- ÄLÄ KOSKAAN PEITÄ LÄMMÖNJAKOLEVYÄ/GRILLIRITILÖITÄ/PARILOJA TAI GRILLIN POHJAA KOKONAAN ALUMIINIFOLIOLLA. TÄMÄ VOI HÄIRITÄ PAHASTI PALAMISILMAN VIRTAUSTA TAI AIHEUTTAA SÄÄDINALUEEN YLIKUUMENEMISTA.
- VARMISTA ETTÄ KAIKKI PAKKAUSMATERIAALIT ON POISTETTU GRILLISTÄ, MUKAAN LUKIEN POLTINTA PAIKALLAAN PITÄVÄT KIINNITTIMET.
- RASVA VOI SYTTYÄ PALAMAAN. ANNA KUUMAN RASVAN JÄÄHTYÄ ENNEN KÄSITTELYÄ. ÄLÄ ANNA RASVAKERROSTEN KERÄÄNTYÄ RASVAPELLILLE GRILLIN POHJALLE. PUHDISTA RASVAPELTI USEIN (4–5 KÄYTTÖKERRAN VÄLEIN).
- SULJE KAIKKI SÄÄTIMET JA VARMISTA, ETTÄ GRILLI ON JÄÄHTYNYT ENNEN KUIN KÄYTÄT MINKÄÄNLAISTA AEROSOLIPUHDISTUSAINETTA GRILLISSÄ TAI SEN YMPÄRILLÄ. KEMIKAALI, JOKA SAA AIKAAN SUIHKUAMISREAKTION, VOI KUUMUUDEN TAKIA SYTTYÄ TAI AIHEUTTAA METALLIOSIEN RUOSTUMISTA.
- ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ MUIDEN VALMISTAJIEN LISÄTARVIKKEITA TAI VARAOSIA TAI MITÄÄN, MITÄ PATTON EI OLE ERITYISESTI SUOSITELLUT. TAKUU RAUKEAA JOS KYSEISIÄ LISÄTARVIKKEITA TAI VARAOSIA ON KÄYTETTY.
- KATKAISE KAASUNPULLON KAASUNSYÖTTÖ KÄYTÖN JÄLKEEN.

FI

TURVAOHJEITA

- Älä koskaan käytä grilliä ilman paineensäädintä.
- Jos grillisi mukana ei tule paineensäädintä – riippuen mitä kaasua päätät käyttää – käänny paikallisen kaasumyyjän puoleen ja hanki paineensäädin.
- Seuraavat paineet ovat vain suuntaa antavia.

Countries Code	NL - FI - SE - NO - DK	GB - IE - BE - CH - FR IS - GR - IT - ES - LU - PT - CZ		DE - AT
Category / Pressure	**I3B/P (30)**	**I3+ (28-30 / 37)**		**I3P (50)**
Jet Size - 740-0354A		0,98 mm (Main Burner)		
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A		0,98 mm (Main Burner)		
Jet Size - 720-0354/0356/0355(SB)/740-0354A		0,85 mm (Side Burner)		
Jet Size - 720-0356		0,98 mm (Back Burner)		
Jet Size - 720-0355SB		1,35 mm (Sear Burner)		

Model - Patton Master	Gas Type	Input Main Burners		Input Side Burner		Input Back Burner		Input Sear Burner		☆☆☆ PATTON	info@patton.eu
		kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr	kW	grams/hr		
720-0354 / 740-0354A	Butane G30 Propane G31	13,80	1005	3,20	230						
720-0355		18,40	1340	3,20	230						
720-0356		23,00	1675	3,20	230	3,80	275				CE 0087/06
720-0355SB		13,80	1005	3,20	230			8,20	596	Pin No. 87BR78	

PAINEENSÄÄTIMEN JA LETKUN YHDISTELMÄ:

- Täytyy soveltua nestekaasulle.
- Täytyy kestää yllämainitut paineet.
- Ei saa ylittää 1,5 metrin pituutta.
- Letku tulee olla yhdistetty soviteosalla.
- Käytä asianmukaista letkunkiristintä tai kaksoiskiinnitintä yhdistäessäsi letku-paineensäädinyhdistelmää grillin soviteosaan.
- Kun yhdistelmä on kiinnitetty, käännä kaasu auki ja tarkista vuodot. *Katso Kaasuvuotojen tarkistaminen.* Varmista että toimenpide tehdään hyvin ilmastoidussa tilassa eikä koskaan tulen, kipinöiden tai lämmönlähteen läheisyydessä.
- Älä koskaan käytä kolhuista tai ruosteista nestekaasusäiliötä.

YLEISTÄ TIETOA

GRILLIN SIJOITUS

- Grilliä saa käyttää vain ulkotiloissa.
- Älä käytä grilliä matkailuajoneuvossa.
- Älä estä palamisilman saantia ja ilmanvaihtoa grillin ympärillä.

KAASUVUOTOJEN TARKISTAMINEN

HUOMAA: Älä koskaan yritä löytää vuotoja avoliekin avulla.
Jos tunnet kaasuhajua, älä yritä sytyttää grilliä, sulje kaasupullon hana, tukahduta avoliekit.

Tarkista kaasuvuodot ennen ensimmäistä käyttökertaa ja aina grillauskauden alussa (*tai milloin kaasupullo vaihdetaan*).

1. Tee saippualiuosta, jossa on yksi osa nestesaippuaa ja yksi osa vettä.
2. Käännä polttimien säätimet asentoon ‘’OFF’’, avaa sitten kaasu.
3. Sivele saippualiuosta kaikkiin kaasujärjestelmän liitoskohtiin. Saippuaseos kuplii, jos liitokset eivät ole tarpeeksi tiiviitä. Kiristä tai korjaa tarvittaessa.
4. Jos havaitset kaasuvuodon, jota et voi korjata, sulje kaasupullon venttiili, irrota letku ja kysy neuvoja grillin myyjältä tai maahantuojalta.

KAASUPULLON TURVALLISUUS

- Sulje kaasupullon venttiili käytön jälkeen.
- Jos säilytät grilliä sisätiloissa, irrota kaasupullo ja säilytä pullo ulkotiloissa. Älä koskaan säilytä kaasupulloa sisällä.
- Säilytä kaasupulloa pystyasennossa.
- Älä altista kaasupulloa kovalle kuumuudelle.
- Siirrä kaasupullo pois tulen, kipinöiden and lämmönlähteiden ulottuvilta.

BUTAANIA VAI PROPAANIA?

Kaasugrillissäsi voidaan käyttää kahdenlaista kaasua. On tärkeää, että käytät oikeanlaista paineensäädintä ostamallesi kaasulle.

Suosittelemme korkeintaan 10 kg:n painoista kaasupulloa.

HUOLTO

LEIMAHTAMINEN

- Sulje kaasu ja käännä polttimen säädin/säätimet asentoon “OFF”.
  Odota kunnes poltin jäähtyy, puhdista sitten polttimen putket ja suuttimet.

PARILALEVYJEN PUHDISTUS

- Sulje kaasupullon venttiili.
- Anna parilalevyjen jäähtyä ennen kuin puhdistat ne lämpimällä saippualiuoksella. Käytä kosteaa astiapyyhettä, hankaussientä tai messinkiharjaksista harjaa.

LÄMMÖNJAKOLEVYN PUHDISTUS

- Pese määräajoin lämminjakolevy lämpimällä saippualiuoksella. Käytä tarvittaessa messinkiharjaa sitkeiden pinttymien tai ruuan jäänteiden poistamiseen. Kuivaa huolellisesti ennen takaisinasennusta.

RASVASÄILIÖN PUHDISTUS

- Anna sisällön jäähtyä ennen kuin tyhjennät ja peset säiliön nestesaippualla.

GRILLIN VUOSIPUHDISTUS

Kun puhdistat grillin ja keittolevyn jokaisen käyttökerran jälkeen, se on välittömässä valmiudessa seuraavaa käyttökertaa varten. Puhdista koko grilli huolellisesti kerran vuodessa.

SISÄPUOLI

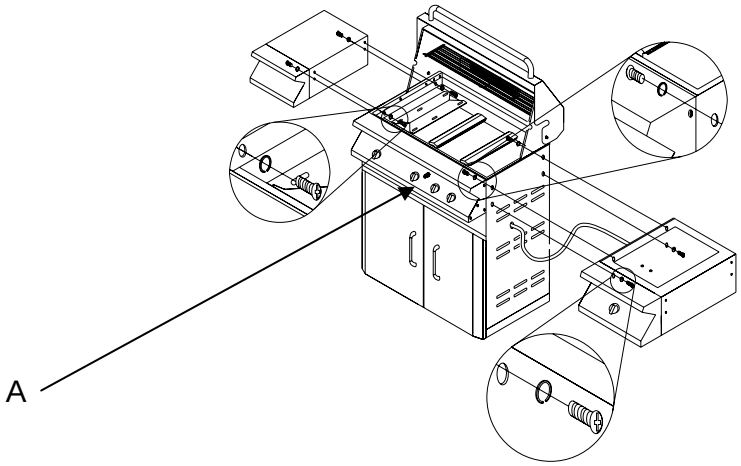
- Käännä polttimien säätimet “OFF”-asentoon ja katkaise kaasunsyöttö.
- Irrota letku-paineensäädinyhdistelmä grillistä.
- Poista ja puhdista paistoalustat, lämmönjakolevyt ja polttimet.
- Peitä kaasuventtiilin aukot alumiinifoliolla.
- Harjaa grillin sisäpuoli ja pohja messinkiharjalla. Pese miedon saippuan (soodan) ja lämpimän veden liuoksella. Huuhtele huolellisesti ja kuivaa.
- Poista alumiinifolio venttiilin aukoilta ja tarkista tukkeumat.
- Puhdista tukkeutuneet aukot suoristetulla paperiliittimellä. Älä koskaan käytä puista hammastikkua. Se voi katketa ja tukkia aukon.
- Tarkista kipinäelektrodi, säädä tarvittaessa.
- Laita polttimet ja muut osat paikalleen.
- Kiinnitä jälleen kaasuletku ja kokeile sytytystä.
- Huoltamisen ansiosta grillisi pysyy huippukunnossa ja sen käyttöikä pidentyy.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa.

RUOSTUMATON TERÄS

- Grilli on tehty ruostumattomasta teräksestä. Saatavilla on monia ruostumattoman teräksen puhdistusaineita. Käytä aina miedointa puhdistustuotetta ensin, hieroen pintakuvioinnin suuntaisesti.
- Korjaa ruostumattoman teräksen näkyvät naarmut hiomalla hyvin kevyesti kuivalla, erittäin hienolla hiomapaperilla pintakuvioinnin suuntaisesti.
- Rasvatahrat voivat kerääntyä ja kerrostua ruostumattoman teräksen pinnalle, ja ne voivat näyttää ruosteelta. Posta tahrat hankaussienellä ja ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

  HÄMÄHÄKIT JA HYÖNTEISET VOIVAT JOSKUS KUTOA VERKKOJA JA TEHDÄ PESIÄ POLTTIMIEN PUTKIIN. NÄMÄ VOIVAT TUKKIA KAASUVIRTAUKSEN, MISTÄ VOI AIHEUTUA TULIPALO.
  TÄMÄ LEIMAHDUSILMIÖ VOI AIHEUTTAA VAKAVIA VAURIOITA GRILLILLE JA SIITÄ VOI SYNTYÄ TURVALLISUUSRISKI.
  ON SUOSITELTAVAA TARKISTAA JA PUHDISTAA POLTTIMIEN PUTKET USEIN.

INFRAPUNAPOLTTIMEN KÄYTTÖ JA SYTYTYKSEN SÄÄTÖ



AVAA KANSI AINA ENNEN SYTYTTÄMISTÄ.
VAROITUS: ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ INFRAPUNAPOLTINTA KANSI SULJETTUNA

1. Katso että polttimien säätimet (A) ovat “Off”-asennossa ja avaa kaasupullon venttiili.
2. Ensimmäisellä kokoamiskerralla kaasujohdot ja polttimet ovat täynnä ilmaa. Johtojen pitää täyttyä kaasulla. Tämä voi vaatia useita yrityksiä.
3. Paina ja käännä säädintä hitaasti “HI”-asentoon. Poltin syttyy välittömästi. Vapauta säädin, kun poltin on syttynyt.
4. Jos poltin ei syty, sulje kaasuventtiili ja toista kohta 3, korkeintaan 2 tai 3 kertaa.
5. Jos poltin ei syty kohdan 4 jälkeen, SULJE KAASU ja ODOTA 5 MINUUTTIA ennen kuin yrität uudestaan tai sytytät tulitikulla.
6. HUOMAA: Varmista että muut polttimien säätimet ovat “OFF”-asennossa, kun suoritat tarkistuksia.
7. Jos polttimet eivät syty, sulje kaasunsyöttö. Tarkista onko tukoksia.

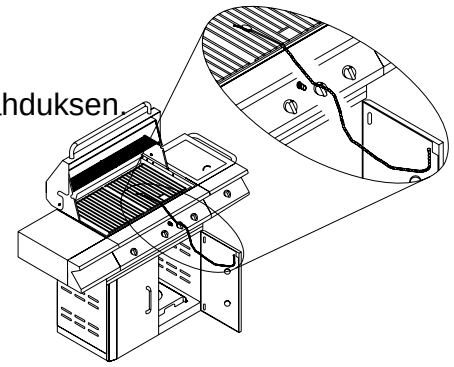
FI

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA / KÄYTTÖ PITKÄN TAUON JÄLKEEN

- Lue turvallisuus-, sytytys- ja käyttöohjeet huolellisesti.
- Tarkista kaasuventtiilin aukot, polttimien putket ja suuttimet tukoksien varalta.
- Tarkista että polttimen putki on kunnolla venttiilin aukon yli.
- Tarkista että kaasupullossa on kaasua.
- Tarkista kaasuvuodot saippuaveden avulla.
- Aseta polttimien säätimet asentoon “OFF” ja kytke kaasu.
- Avaa kansi ennen sytytystä.

SIVUPOLTTIMEN KÄYTTÖ

- Tarkista kaasunsyöttöletku ennen kuin avaat kaasun. Jos letku näyttää haljenneelta, kuluneelta tai hankautuneelta, letku pitää vaihtaa. Älä käytä sivupoltinta, jos ilmassa on kaasun hajua.
- Pidä saippuavettä suihkupullossa kaasuventtiilin lähettyvillä ja tarkista liitokset ennen jokaista käyttökertaa.



- Avaa kansi ennen sytytystä.
- Paina ja käännä polttimen säädintä kunnes kuulet napsahduksen. Tämä laukaisee kipinän, joka sytyttää polttimen.
- Jos sytytin ei tuota kipinää, käytä tulitikkua tai sytytä poltin ketjusytyttimellä.
- Käytä halkaisijaltaan 120–200 mm:n kokoista wokkipannua tai kattilaa. Suuremmat keittoastiat voivat aiheuttaa pinnoitteen haalistumista.

VARRASPAAHTIMEN KÄYTTÖ

- Kannen täytyy olla auki ennen sytytystä.
- Paina ja käännä tarvittavan polttimen säädin asentoon “HI” ja paina samanaikaisesti sähkösytytysnappulaa.
- Jos sytytin ei tuota kipinää, sytytä poltin tulitikulla.
- Parhaan tuloksen saat paahtamalla kansi kiinni.

HUOMAA: Varraspaahtimen polttimen sijainti altistaa sen tuulisille oloille, jotka huonontavat paahtamistulosta. Tämän vuoksi varraspoltinta ei tulisi käyttää tuulisissa oloissa.

POLTTOPUHDISTUS

Ennen kuin grillaat ensimmäistä kertaa, polta öljyjäämät tai vierasaineet grillistä/levyiltä/pannuilta.

- Pidä kansi täysin auki ja käytä polttimia “HI”-asennossa noin 10–15 minuuttia.
- Sulje, anna jäähtyä ja pese sitten saippuavaahdolla ja hankausharjalla. Pyyhi puhtaaksi kankaalla.

RUUANVALMISTAMINEN KANSI KIINNI

TÄRKEÄÄ: Älä koskaan käytä kaikkia polttimia “HI”-asennossa, kun grillaat kansi kiinni.

- Käytä polttimia vain piirroksessa näytetyllä tavalla, kun grillaat kansi kiinni.
- Aseta lämmönjakolevy, parila tai pannu keskimmäisten polttimien päälle. Sulje kansi ja säädä polttimet asentoon “LO”.
- Avaa kansi aina ennen sytytystä.
- Tarkkaile ruuan valmistumista aika ajoin.
- Älä koskaan käytä infrapunapoltinta kansi suljettuna

JOS GRILLI EI TOIMI KUNNOLLA

- Älä tupakoi grillin tarkistuksen aikana!
- Sulje kaasu, käännä polttimen säädin asentoon “OFF”.
- Odota viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.
- Tarkista kaasunsyöttö / liitokset.
- Toista sytytysprosessi ja, jos grilli ei silti toimi kunnolla, SULJE KAASU, KÄÄNNÄ POLTTIMIEN SÄÄTIMET “OFF”-ASENTOON. Odota grillin jäähtymistä ja tarkista seuraavat asiat:

a) Poltinputkien virheellinen asento suhteessa suuttimien aukkoihin.
KORJAUS: Aseta poltinputki kunnolla suuttimien yli.

b) Tukos kaasujohdossa.
KORJAUS: Poista letku grillistä.
Avaa kaasunsyöttö sekunnin ajaksi, jotta tukos poistuu letkusta. Sulje kaasunsyöttö ja kytke letku takasin grilliin.

c) Tukkeutuneet suuttimet
KORJAUS: Poista irrotettavat osat grillin rungon sisältä. Poista polttimet vetämällä saksisokka polttimen “jalan” alta käyttämällä ruuvimeisseliä tai kärkipihtejä. Nosta jokainen poltin pois kaasuventtiilin suuaukolta, ja poista tukokset ohuella metallilangalla. Asenna polttimet takaisin suuttimien päälle ja aseta jokainen “poltinjalka” grillin rungon pohjalle kiinnitystelineeseen. Laita sokat paikoilleen. Laita grillausosat takaisin paikoilleen.

d) Polttimen sytyttimen virheasento
KORJAUS: Elektrodin kärjen tulee osoittaa kohti polttimen kaasurasiaa. Kipinäelektrodin ja kaasurasian välinen etäisyys tulee olla 3–5 mm. Säädä tarvittaessa vääntämällä varovaisesti.

Jos on tarpeen sytyttää grilli, kun se on vielä kuuma, odota ainakin viisi minuuttia ennen kuin alat sytyttää. (Näin kerääntynyt kaasu ehtii hälvetä).

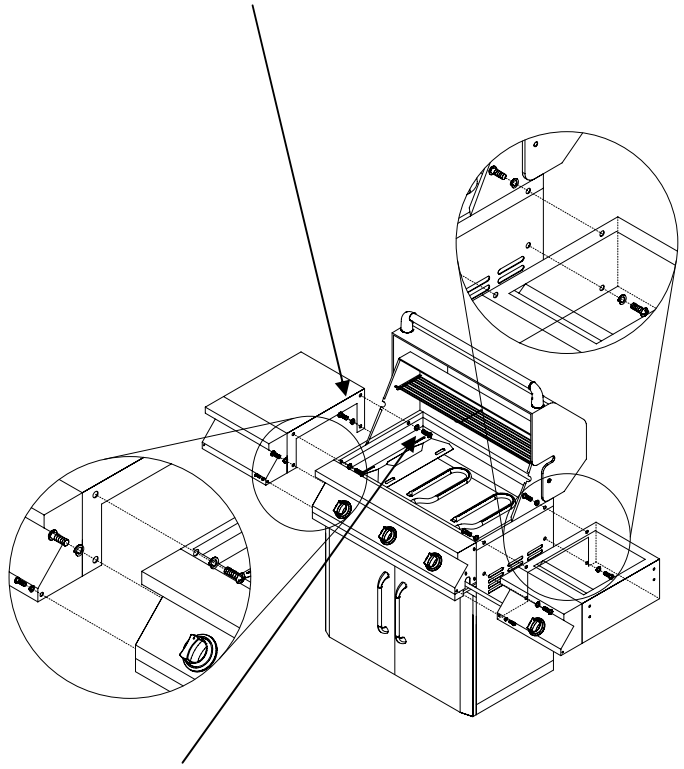
Jos kaikki tarkistukset/korjaukset on tehty, eikä grilli silti toimi kunnolla, kysy neuvoa grillimyyjältäsi tai kaasulaitteiden asiantuntijalta.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

SIDE BURNER & SIDE SHELF ASSEMBLY

1. Open the grill lid and remove the side burner from the fire box (Top drawing).
2. The screws used to attach the side shelf and side burner are already screwed into the side of the grill cart (Top drawing). Remove the screws from the side panels.
3. Align the holes of the left side shelf with those in the grill cart, insert the screws and tighten. The top two screws insert from inside the fire box while the bottom two screws insert from under the left side shelf.
4. Repeat steps 2 and 3 to install the right side burner onto the right side panel.

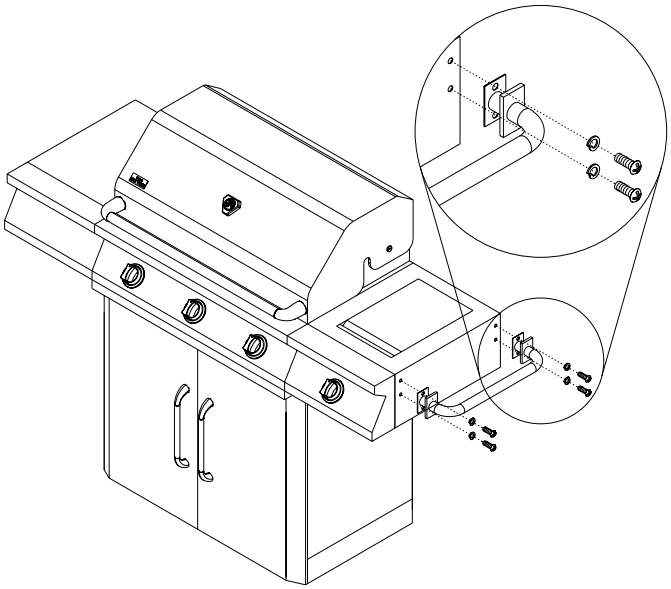
Secure bottom two screws under the left side shelf.



Secure top two screws from inside the fire box.

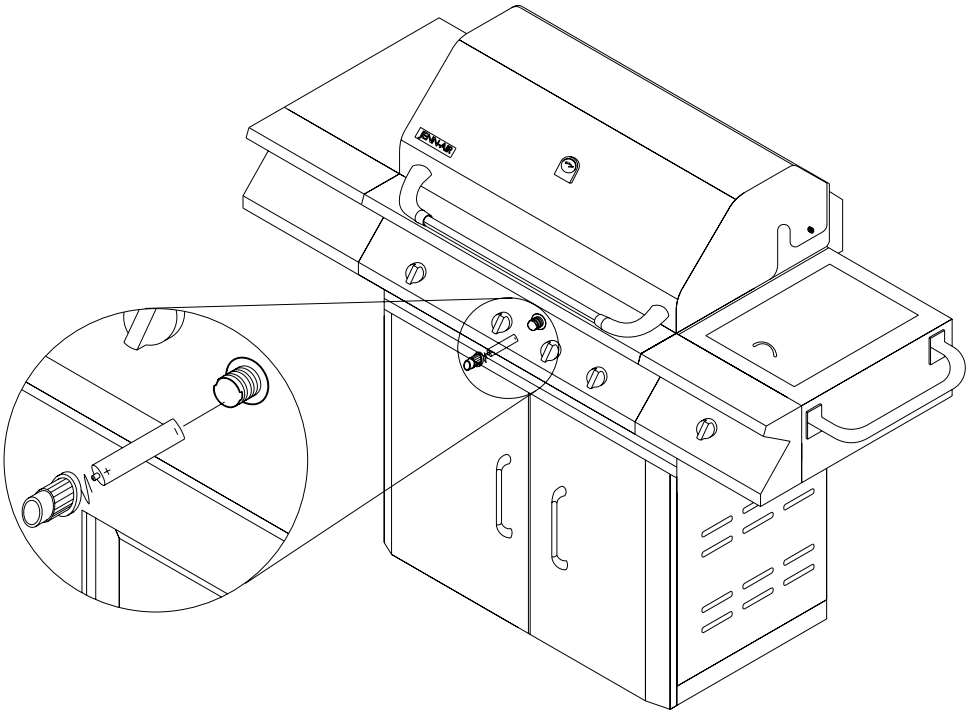
SIDE BURNER HANDLE ASSEMBLY

1. Remove the four handle screws from the side of the burner shelf.
2. Align the side burner handle holes with the holes in the shelf.
3. Insert the screws and tighten.

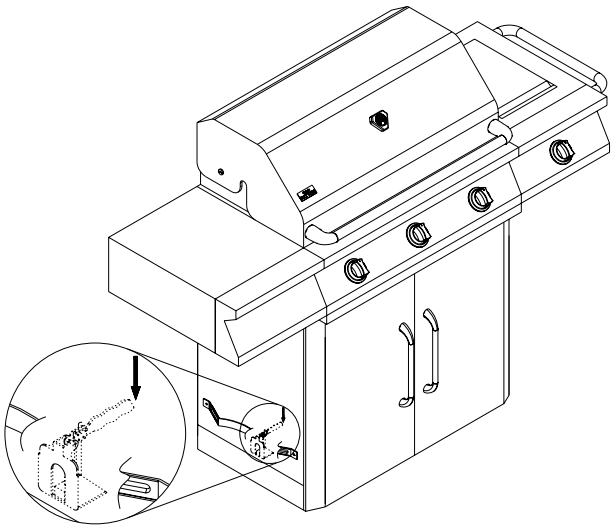


IGNITION BATTERY ASSEMBLY

1. Remove the ignition button housing.
2. Insert the battery into the housing with the positive side facing outward.
3. Replace the ignition button housing after the battery has been installed.

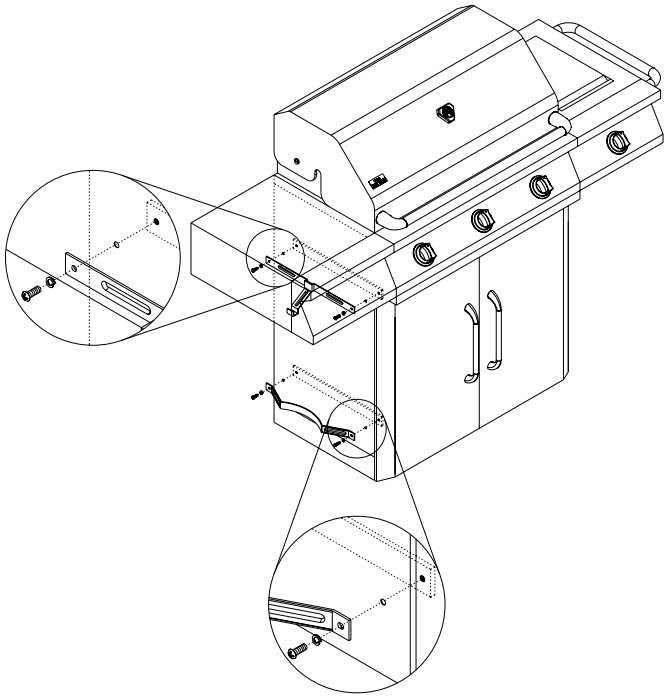


BRAKE ASSEMBLY



Press the black handle downward to lock the caster brake.

Assemble the Pothook and its Supporting Bracket



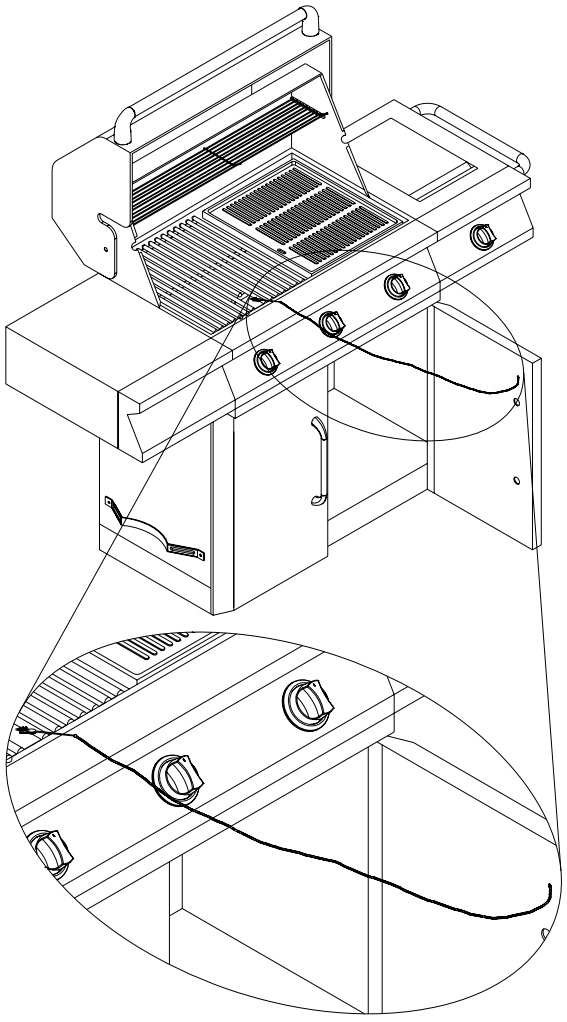
Secure the screws of the Tank Pothook and the supporting bracket at the inside the side panel, repeat the step to secure the Tank Support Bracket.

TO MATCH-LIGHT THE GRILL

If the burner will not light after several attempts using the control knobs, the burner may be lit with a match.

1. If you have already attempted to light the burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Insert a match on the lightning rod or a extended match through the cooking grids to the burner.
3. Press the control knob and rotate left to the “HI” setting, continue to press the knob until the burner ignites. The burner should light immediately.
4. If the burner does not light within 4 seconds turn the knob to the “OFF” position, wait 5 minutes and try again.

CAUTION
When lighting, keep your face and hands as far away from the grill as possible.



PLACEMENT OF THE GRILL

CLEARANCE TO NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

A minimum of 3”/7.62 cm clearance from the back of the grill to non-combustible construction is required for the lid to open fully.
DO NOT INSTALL THIS UNIT INTO COMBUSTIBLE ENCLOSURES!
MINIMUM CLEARANCE:
24 in/61 cm Clearance from all sides to combustible material.

Always place the gas cylinder within reach and in a well vent ilated area, do not subject gas cylinder to excessive heat.

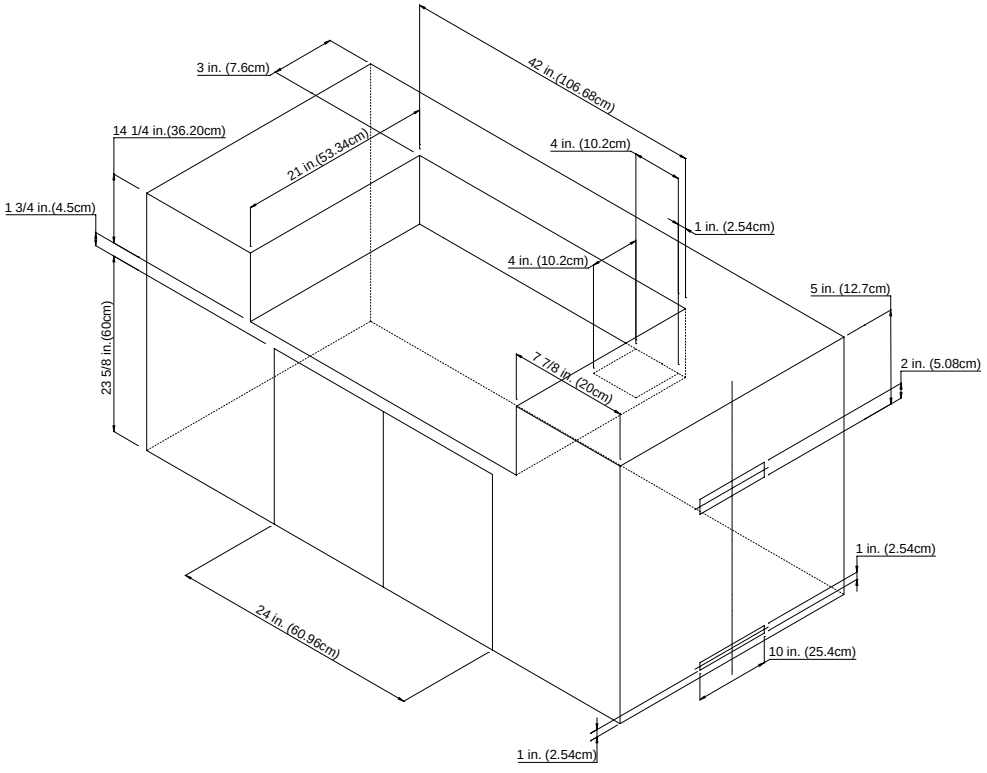
LOCATION

When determining a suitable location take into account concerns such as exposure to wind, proximity to traffic paths and keeping any gas supply lines as short as possible. Locate the grill only in a well-ventilated area. Always keep the hose in sight. Never locate the grill in a building, garage, breezeway, shed or other such enclosed areas. During heavy use, the grill will produce a lot of smoke.
For protection against bad weather: when the BBQ is not in use, keep the unit covered with the cover delivered with the BBQ.

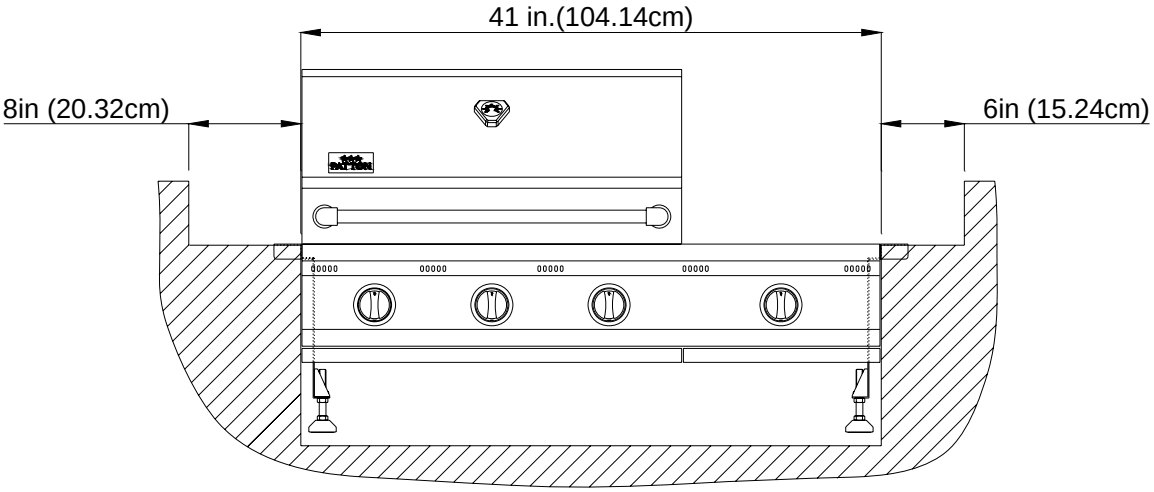
BUILD-IN GRILL SPECIFICATIONS

DESCRIPTION	740-0059	420-0063	740-0549	740-0354A
Cut out width	70,4cm / 7,72inch	70,4cm / 27,72inch	101,6cm / 40inch	106,68cm / 42inch
Cut out depth	46,6cm / 18,35inch	46,6cm / 18,35inch	48,26cm / 19inch	53,34cm / 21inch
Cut out height	27,4cm / 10,8inch	27,4cm / 10,8inch	27,62cm / 10,8inch	36,2cm / 14,25inch
Non-combustible Island surface	**X**	**X**	**X**	**X**

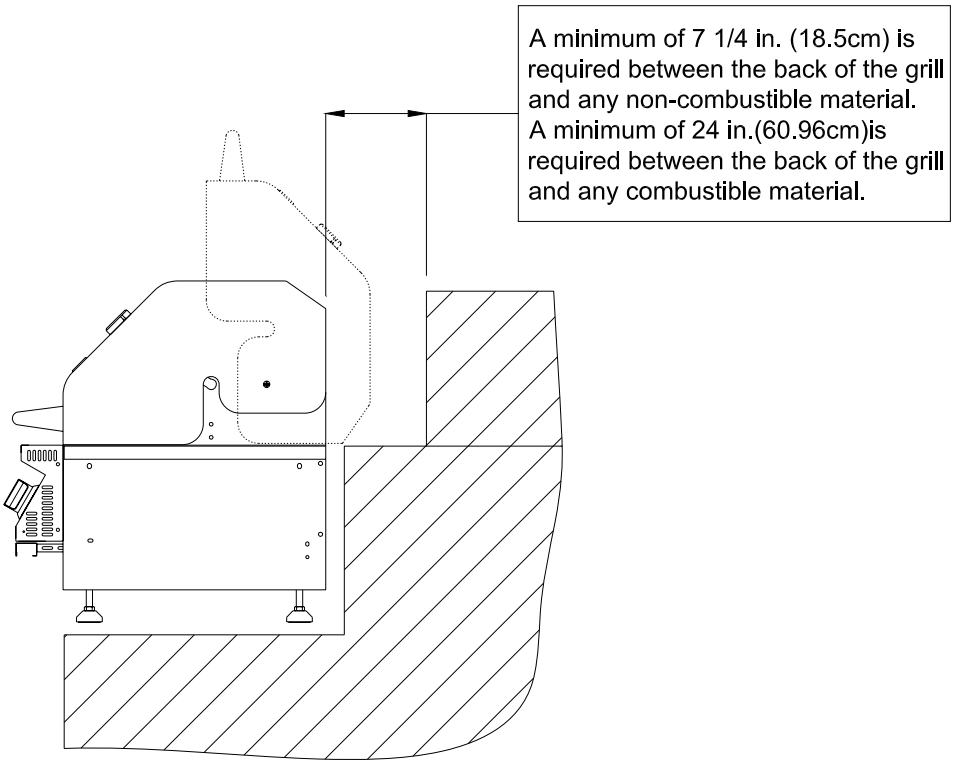
ISLAND CONSTRUCTION 740-0354A



FRONT VIEW FOR BUILD-IN OPENING 740-0354A



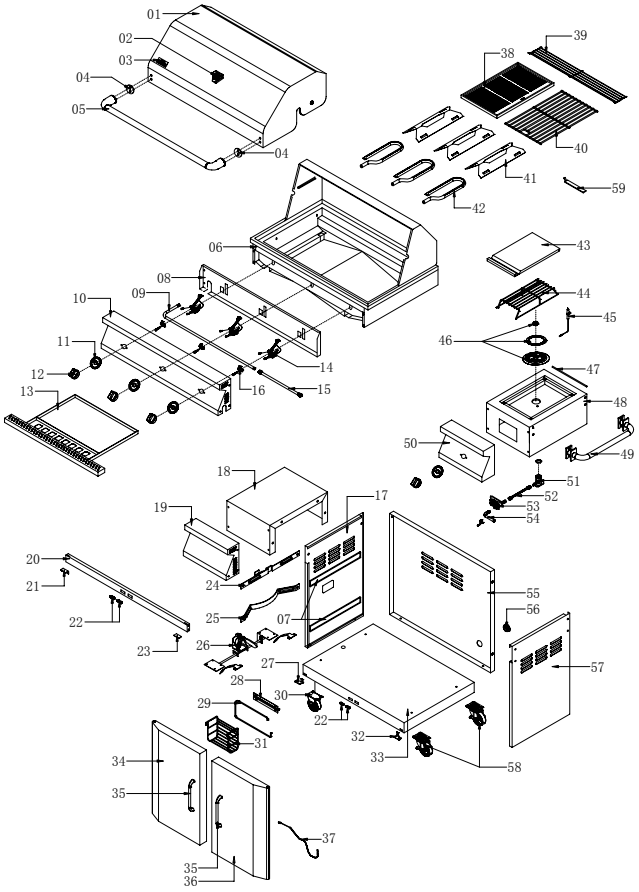
SIDE VIEW FOR BUILD-IN OPENING 740-0354A


A minimum of 7 1/4 in. (18.5cm) is required between the back of the grill and any non-combustible material.
A minimum of 24 in.(60.96cm)is required between the back of the grill and any combustible material.

1

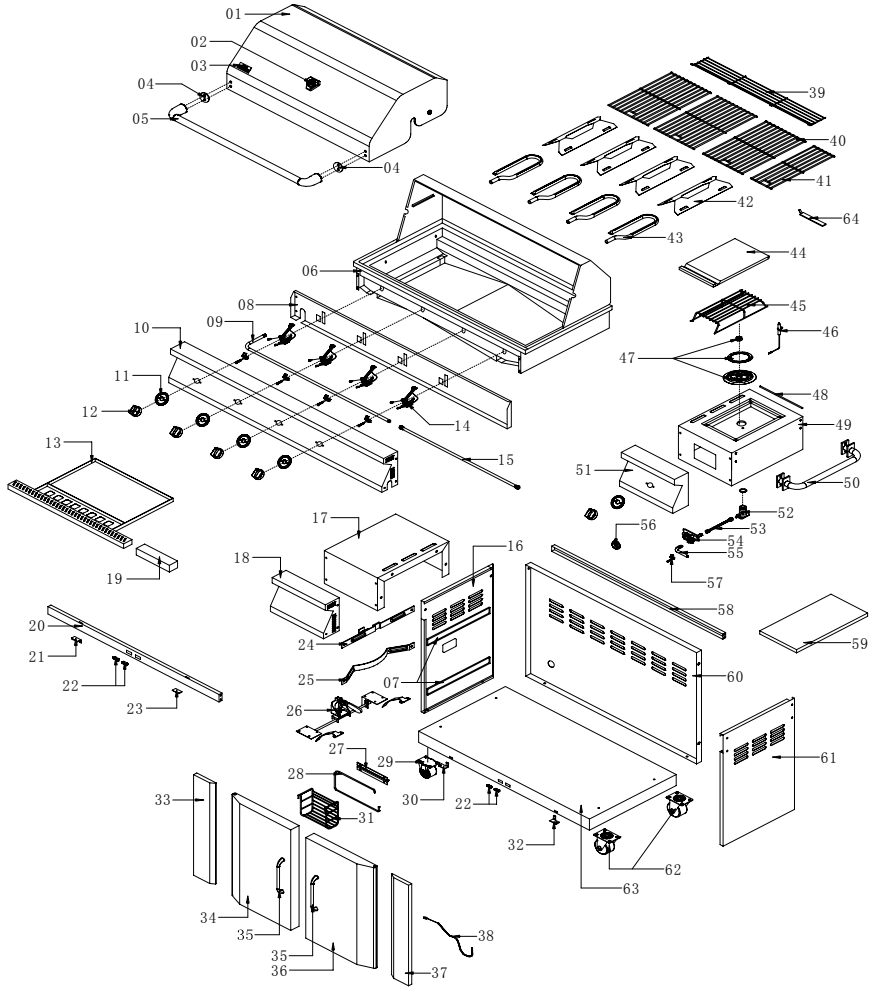
PARTS MASTER 720-0354

REF#	DESCRIPTION	QTY	REF#	DESCRIPTION	QTY
01	Main Lid	1	31	Condiment Rack	1
02	Temperature Gauge	1	32	Door Hinge Bracket, Bottom right	1
03	Logo	1	33	Bottom Panel	1
04	Main Lid Handle Heat Insulating spacer	2	34	Front Door, Left	1
05	Main Lid Handle	1	35	Door Handle,	2
06	Main Burner Bowl Assembly	1	36	Front Door, Right	1
07	Pothook Supporting Bracket	2	37	Lighting Rod	1
08	Front Baffle	1	38	Cooking Griddle	1
09	Main Manifold	1	39	Warming Rack	1
10	Control Panel	1	40	Cooking Grid with Hole	1
11	Bezel	4	41	Flame Tamer	3
12	Control Knob	4	42	Main Burner, “?” shape Stainless Steel	3
13	Grease Tray	1	43	Side Burner Lid	1
14	Main Gas Valve	3	44	Side Burner Cooking Grid	1
15	Side Manifold	1	45	Side Burner Igniter Line	1
16	Manifold Retainer Bracket	3	46	Side Burner Body	3
17	Side Panel, Left	1	47	Side Burner Lid Hinge Rod	2
18	Side Shelf, Left	1	48	Side Burner Bowl Assembly Frame	1
19	Side Shelf Front Panel, Left	1	49	Side Shelf Push Bar, Right	1
20	Cart Frame Beam, Front	1	50	Side Shelf Front Panel, Right	1
21	Door Hinge Bracket, Top Left	1	51	Side Burner Orifice	1
22	Door Magnet	2	52	Side Burner Flex Gas Line	1
23	Door Hinge Bracket, Top Right	1	53	Side Burner Gas Valve	1
24	Tank Pothook	1	54	Side Burner Manifold	1
25	Tank Support Bracket	1	55	Rear Panel	1
26	Foot Brake	1	56	Rubber Ring	1
27	Door Hinge Bracket, Bottom Left	1	57	Right Panel	1
28	Towel Rack Bracket	1	58	Swivel Caster with Brake	2
29	Towel Rack	1	59	Griddle Lifter	
30	Caster	2			



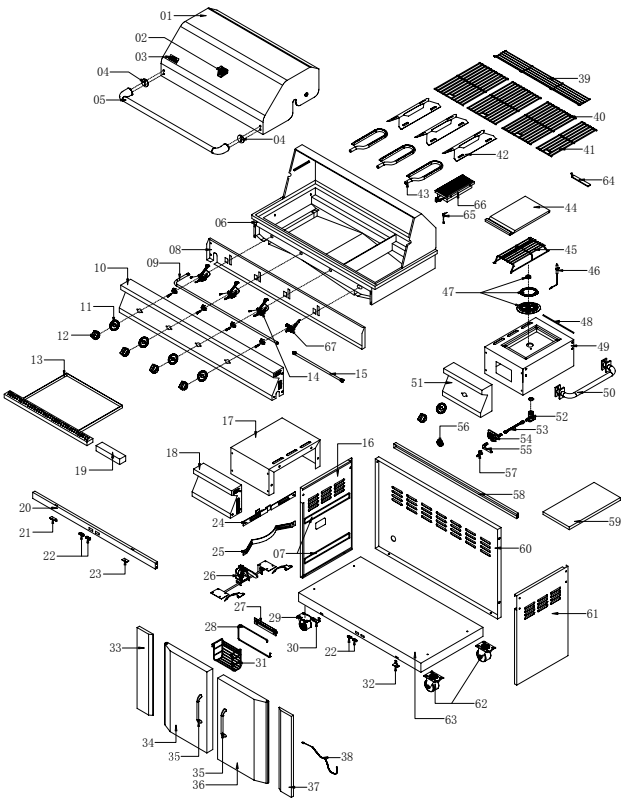
PARTS MASTER 720-0355

REF#	DESCRIPTION	QTY	REF#	DESCRIPTION	QTY
01	Main Lid	1	33	Front Trim Panel, Left	1
02	Temperature Gauge	1	34	Front Door, Left	1
03	Logo	1	35	Door Handle	2
04	Main Lid Handle Heat Insulating spacer	2	36	Front Door, Right	1
05	Main Lid Handle	1	37	Front Trim Panel, Right	1
06	Main Burner Bowl Assembly	1	38	Lighting Rod	1
07	Pothook Supporting Bracket	2	39	Warming Rack	1
08	Front Baffle	1	40	Cooking Grid With Hole	1
09	Main Manifold	1	41	Cooking Grid	2
10	Control Panel	1	42	Flame Tamer	4
11	Bezel	5	43	Main Burner, ? shape Stainless Steel	4
12	Control Knob	5	44	Side Burner Lid	1
13	Grease Tray	1	45	Side Burner Cooking Grid	1
14	Main Gas Valve	4	46	Side Burner Igniter Line	1
15	Side Manifold	1	47	Side Burner Body	3
16	Side Panel, Left	1	48	Side Burner Lid Hinge Rod	1
17	Side Shelf , Left	1	49	Side Burner Bowl Assembly Frame	1
18	Side Shelf Front Panel, Left	1	50	Side Shelf Push Bar, Right	1
19	Front Trim Piece, Right		51	Side Shelf Front Panel, Right	1
20	Cart Frame Beam, Front	1	52	Side Burner Orifice	1
21	Door Hinge Bracket, Top Left	2	53	Side Burner Flex Gas Line	1
22	Door Magnet	2	54	Side Burner Gas Valve	1
23	Door Hinge Bracket, Top Right	1	55	Side Burner Manifold	1
24	Bracket, Gas Tank	1	56	Rubber Ring	1
25	Hook, Gas Tank	1	57	Manifold Retainer Bracket	1
26	Foot Brake	1	58	Cart Frame Beam, Rear	2
25	Hook, Gas Tank	1	59	Side Shelf Heat Shield, Right	1
26	Foot Brake	1	60	Rear Panel	1
27	Towel Rack Bracket	1	61	Side Panel, Right	1
28	Towel Rack	1	62	Swivel Caster with Brake	2
29	Caster	2	63	Bottom Panel	1
30	Door Hinge Bracket, Bottom Right	1	64	Griddle Lifter	1
31	Condiment Rack	1	65	Sear Burner Ingiter Wire	1
32	Door Hinge Bracket, Bottom Left	1	66	Sear Burner	



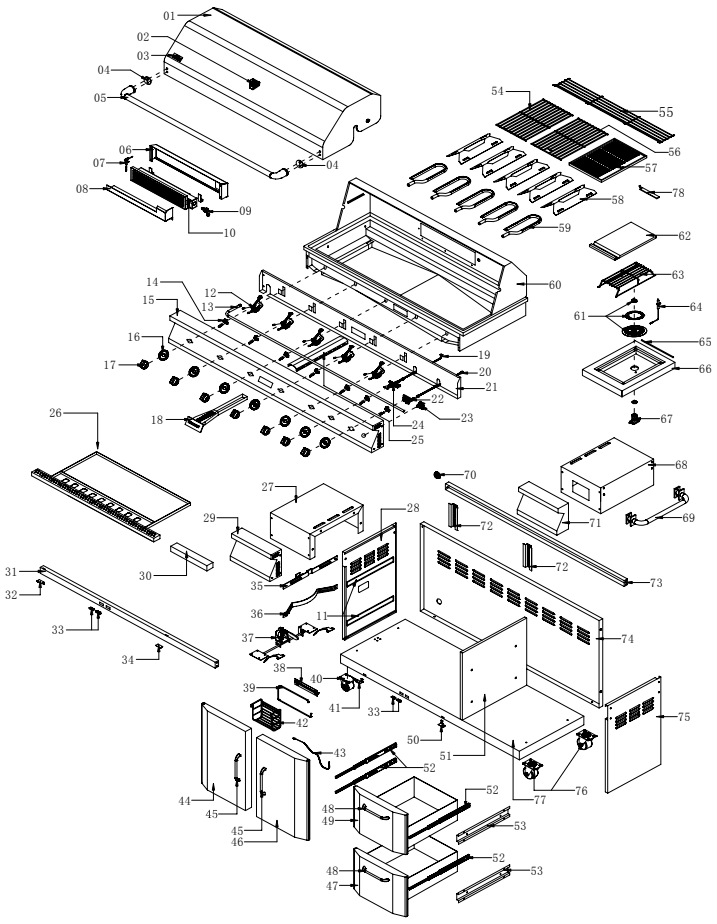
PARTS LIST 720-0355+SB

REF#	DESCRIPTION	QTY	REF#	DESCRIPTION	QTY
01	Main Lid	1	35	Door Handle	2
02	Temperature Gauge	1	36	Front Door, Right	1
03	Logo	1	37	Front Trim Panel, Right	1
04	Main Lid Handle Heat Insulating spacer	2	38	Lighting Rod	1
05	Main Lid Handle	1	39	Warming Rack	1
06	Main Burner Bowl Assembly	1	40	Cooking Grid With Hole	1
07	Pothook Supporting Bracket	2	41	Cooking Grid	2
08	Front Baffle	1	42	Flame Tamer	4
09	Main Manifold	1	43	Main Burner, ? shape Stainless Steel	4
10	Control Panel	1	44	Side Burner Lid	1
11	Bezel	5	45	Side Burner Cooking Grid	1
12	Control Knob	5	46	Side Burner Igniter Line	1
13	Grease Tray	1	47	Side Burner Body	3
14	Main Gas Valve	4	48	Side Burner Lid Hinge Rod	1
15	Side Manifold	1	49	Side Burner Bowl Assembly Frame	1
16	Side Panel, Left	1	50	Side Shelf Push Bar, Right	1
17	Side Shelf , Left	1	51	Side Shelf Front Panel, Right	1
18	Side Shelf Front Panel, Left	1	52	Side Burner Orifice	1
19	Front Trim Piece, Right	1	53	Side Burner Flex Gas Line	1
20	Cart Frame Beam, Front	1	54	Side Burner Gas Valve	1
21	Door Hinge Bracket, Top Left	2	55	Side Burner Manifold	1
22	Door Magnet	2	56	Rubber Ring	1
23	Door Hinge Bracket, Top Right	1	57	Manifold Retainer Bracket	1
24	Bracket, Gas Tank	1	58	Cart Frame Beam, Rear	2
25	Hook, Gas Tank	1	59	Side Shelf Heat Shield, Right	1
26	Foot Brake	1	60	Rear Panel	1
27	Towel Rack Bracket	1	61	Side Panel, Right	1
28	Towel Rack	1	62	Swivel Caster with Brake	2
29	Caster	2	63	Bottom Panel	1
30	Door Hinge Bracket, Bottom Right	1	64	Griddle Lifter	1
31	Condiment Rack	1	65	Sear Burner Ingiter Wire	1
32	Door Hinge Bracket, Bottom Left	1	66	Sear Burner	1
33	Front Trim Panel, Left	1	67	Sear Burner gas valve	1
34	Front Door, Left	1			



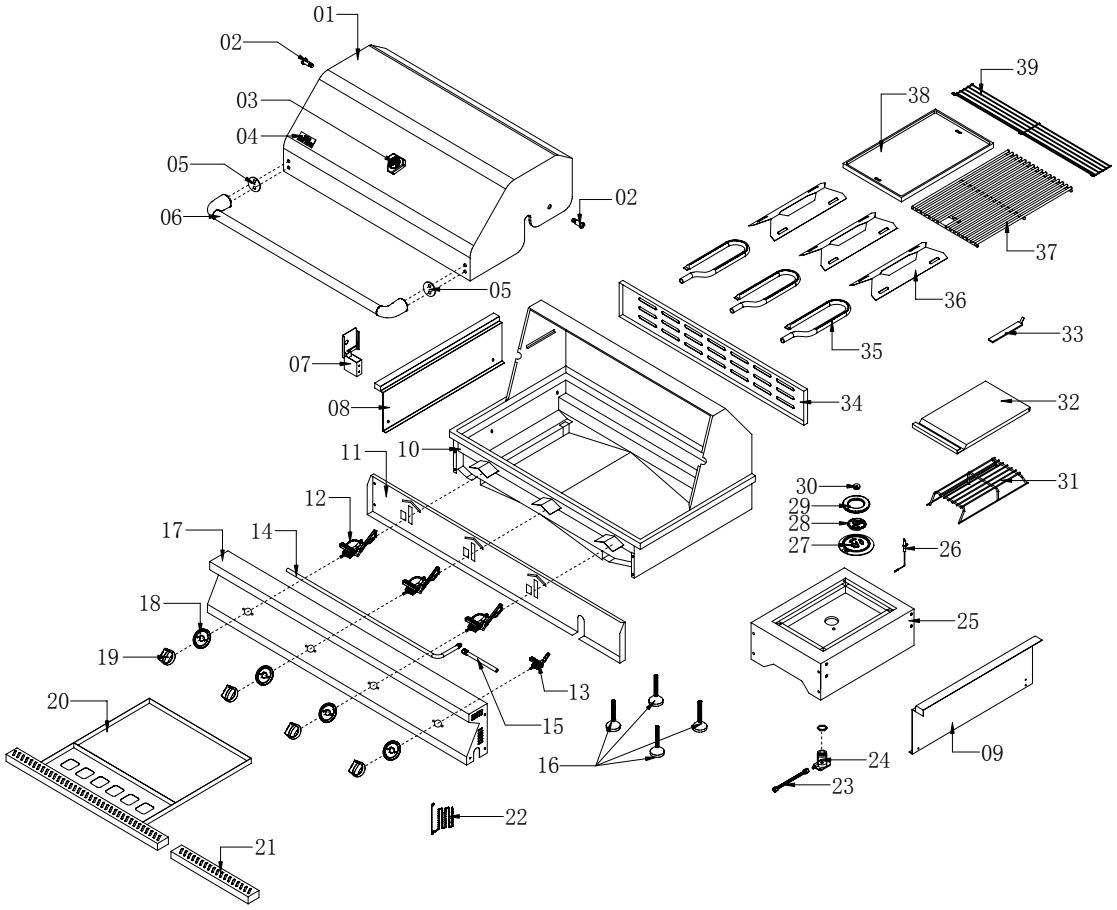
PARTS MASTER 720-0356

REF#	DESCRIPTION	QTY	REF#	DESCRIPTION	QTY
01	Main Lid	1	40	Caster	2
02	Temperature Gauge	1	41	Door hinge Bracket, Bottom Left	4
03	Logo	1	42	Condiment Rack	1
04	Main Lid Handle Heat Insulating spacer	2	43	Lighting Rod	1
05	Main Lid Handle	1	44	Front Door , Left	1
06	Rear Baffle, Infrared Burner	1	45	Door Handle	2
07	Rotisserie igniter wire	1	46	Front Door, Right	1
08	Front Baffle, Infrared Burner	1	47	Drawer, Top	1
09	Orifice Brass Connector	1	48	Drawer Handle	2
10	Infrared Burner	1	49	Drawer, Bottom	1
11	Pothook Supporting Bracket	1	50	Drawer hinge bracket, bottom right	1
12	Main Burner Valve	5	51	Drawer Shield	1
13	Main Manifold	5	52	Drawer Slide	4
14	Manifold Retainer Bracket	5	53	Drawer Slide Bracket	2
15	Control Panel	1	54	Warming Rack	1
16	Bezel	7	55	Cooking Grid without Hole	1
17	Control Knob	7	56	Cooking Grid with Hole	1
18	Smoke Tray	1	57	Cooking Griddle	1
19	Rear Burner Hose	1	58	Flame Tamer	5
20	Side Burner Hose	1	59	Main Burner,? Shape Stainless Steel	5
21	Front Baffle	1	60	Bowl Assembly	1
22	Side Burner Valve	1	61	Side Burner Body	3
23	Electronic Igniter Module	1	62	Side Burner Lid	1
24	Rear Burner Valve	1	63	Side Burner Cooking Grid	1
25	Smoke Tray cover	1	64	Side Burner Igniter Wire	1
26	Grease Tray	1	65	Side Burner Hinge Rod	2
27	Side Shelf, Left	1	66	Side Burner Bowl Assembly	1
28	Side panel	1	67	Side Burner, Orifice Base	1
29	Side Shelf Front Panel, left	1	68	Side Shelf, Right	1
30	Front Trim Piece	1	69	Right Shelf Push Bar, Right	1
31	Cart Frame Beam, Front	1	70	Rubber Ring	1
32	Door Hinge Bracket, Top right	1	71	Side Shelf Front Panel , Right	1
33	Door Magnet	2	72	Wire Shield, Rear Infrared Burner	2
34	Door Hinge Bracket, Top Left	1	73	Cart Frame Beam, Rear	1
35	Bracket, Gas Tank	1	74	Rear Panel	1
36	Hook, Gas Tank	1	75	Side Panel, Right	1
37	Foot Brake	1	76	Caster	2
38	Tower Rack Bracket	1	77	Bottom panel	1
39	Tower Rack	1	78	Griddle Lifter	1



PARTS LIST 740 – 0354A MASTER 3+-BURNER BUILD-IN

REF #	DESCRIPTION	QTY	REF#	DESCRIPTION	QTY
01	Main Lid	1	21	Grease Tray Welding Panel	1
02	Main Lid Screw	1	22	Lighting Rod	1
03	Temperature Gauge	1	23	Side Burner Orifice	1
04	Logo	1	24	Side Burner Flex Gas Line	1
05	Lid Handle Heat Insulating Spacer	1	25	Side Burner Bowl Frame	1
06	Main Lid Handle	1	26	Side Burner Igniter Line	1
07	Body Support Panel Bracket	1	27	Side Burner Body A	1
08	Body Support Panel Left	1	28	Side Burner Body B	1
09	Body Support Panel Right	1	29	Side Burner Ring	1
10	Main Burner Bowl Assembly	1	30	Side Burner Head	1
11	Front Baffle	1	31	Side Burner Cooking Grid	1
12	Main Gas Valve	3	32	Side Burner Lid	1
13	Side Gas Valve	1	33	Griddle Lifter	1
14	Main Manifold	1	34	Rear Panel	1
15	Side Manifold	1	35	Main Burner, “?” Shape	3
16	Manifold Retainer Bracket	4	36	Flame Tamer	3
17	Control Panel	1	37	Cooking Grid With Hole	1
18	Bezel	4	38	Cooking Griddle	1
19	Control Knob	4	39	Warming Rack	1
20	Grease Tray	1	40		1



IE GB	**Note:** This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.	**All specifications are subject to change without prior notice.**
CH FR	**Note:** Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionaire	**Toutes les caractéristiques sont suscebtibles d'être modifiées sans préavis.**
AT CH DE	**Anmerkung:** Diese Anleitung dient lediglich der Information. Teile der Grillspezifikation können je nach Vertriebsregion oder Händleranforderung unterschiedlich sein.	**Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.**
CH IT	**Avvertenza:** Queste informazioni hanno il valore di guida soltanto. Gli articoli compresi nelle caratteristiche tecniche del barbecue potrebbero variare a seconda della regione o del concessionario.	**Tutti i dati tecnici possono cambiare senze preavviso.**
NL BE LU	**Attentie:** Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Specifieke onderdelen in uw BBQ en omschrijving kunnen per regio of dealer verschillen.	**Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.**
ES	**Nota:** Esta información es una guía únicamente. Es posible que las indicaciones incluídas en las especificaciones de su Asador sean diferentes según la región o las especificaciones del vendedor representante.	**Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.**
PT	**Nota:** Esta informação é simplesmente um guia. Os itens incluïdos na especificação da sua Churrasqueira poderão mudar dependendo da especificação da região ou do vendedor autorizado.	**Todas as especificações estão sujeitas a alteração sem aviso.**
DK	**NB**: Denne information er kun vejledende. Specifikationer kan variere efter ønske fra forhandler, eller i henhold til nationale regler.	**Alle specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.**
NO	**NB**: Denne informasjonen er kun veiledende. Spesifikasjoner kan variere fra forhandler til forhandler, eller i henhold til nasjonale krav.	**Spesifikasjoner kan endres uten varsel.**
SE	**Anm.:** Denna information är endast avsedd som vägledning. Specifikationerna för grillen kan variera regionalt eller beroende på de krav som olika återförsäljare har.	**Specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.**
FI	**Huomaa:** Nämä tiedot ovat vain suuntaa antavia. Ostamanne grillin tekniset yksityiskohdat voivat vaihdella alueen tai yksittäisen myyjän vaatimusten mukaan.	**Tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.**

www.patton.eu